Tefal®

LE HACHOIR 1800

RUS

UA

LV

LT

EST

PL

CZ

SK

H

SL

RO

BIH

HR

SR

BG

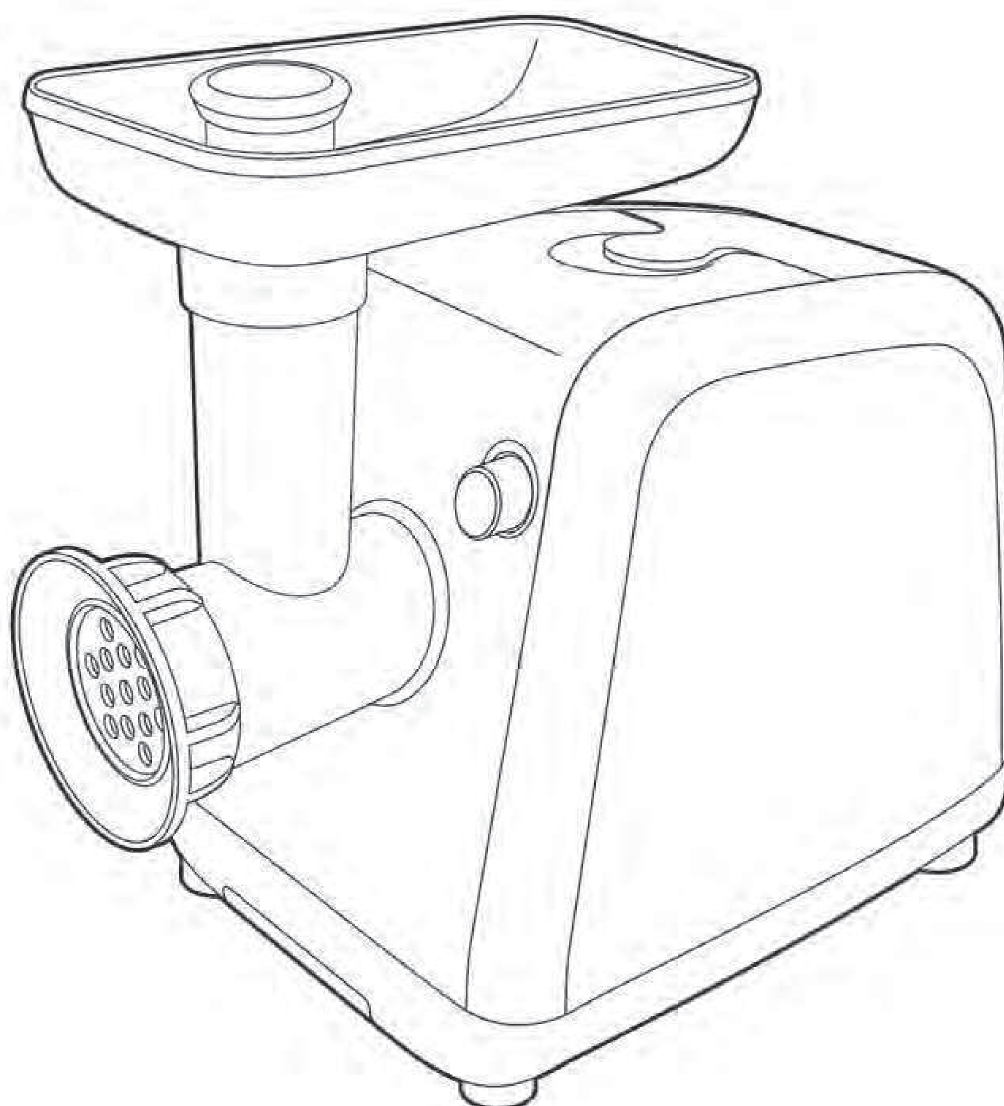
AR

IR

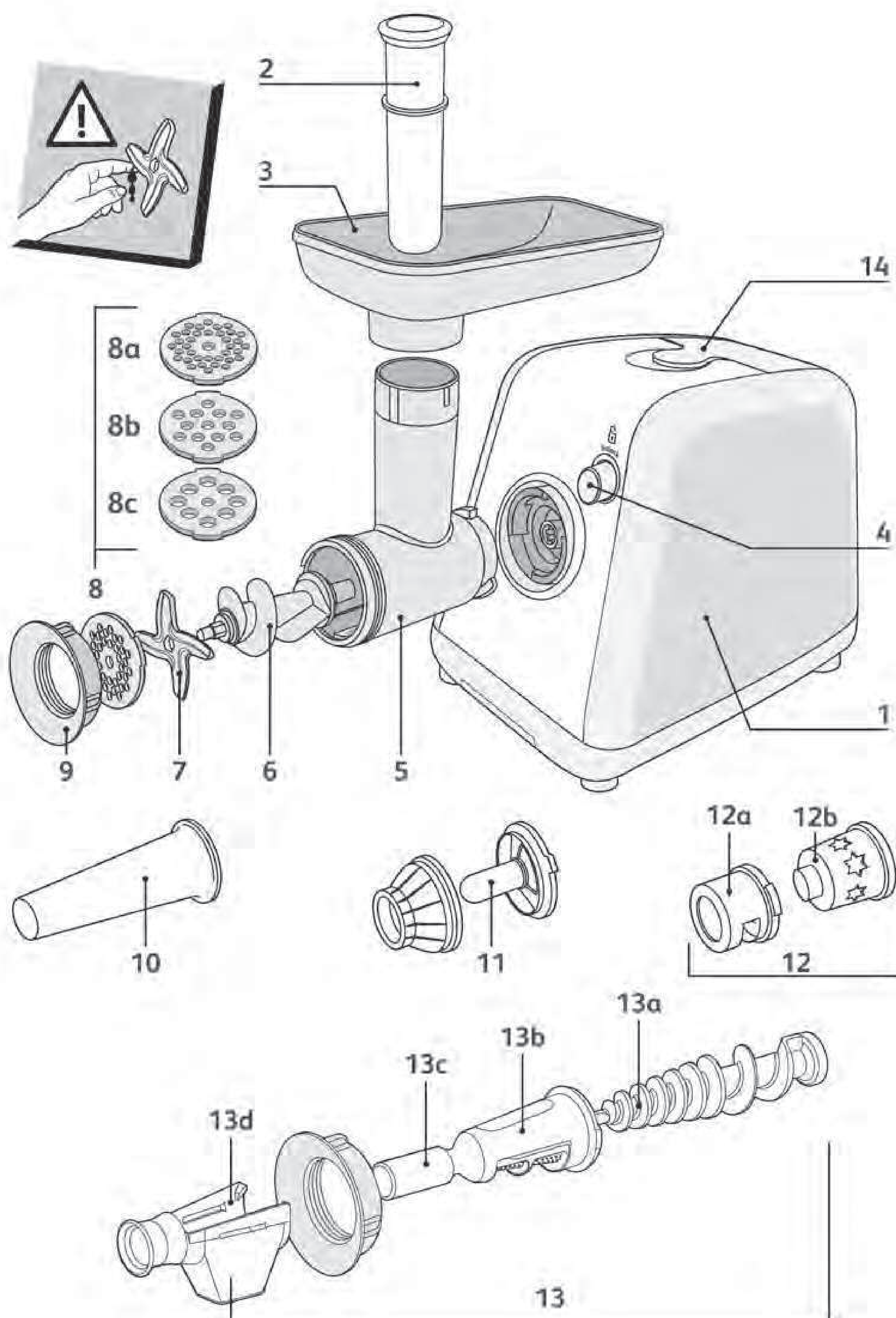
F

GB

TR



www.tefal.com


2
3
14
8a
8b
8c
8
4
9
7
6
5
1
12a
12b
10
11
12
13a
13b
13c
13d
13

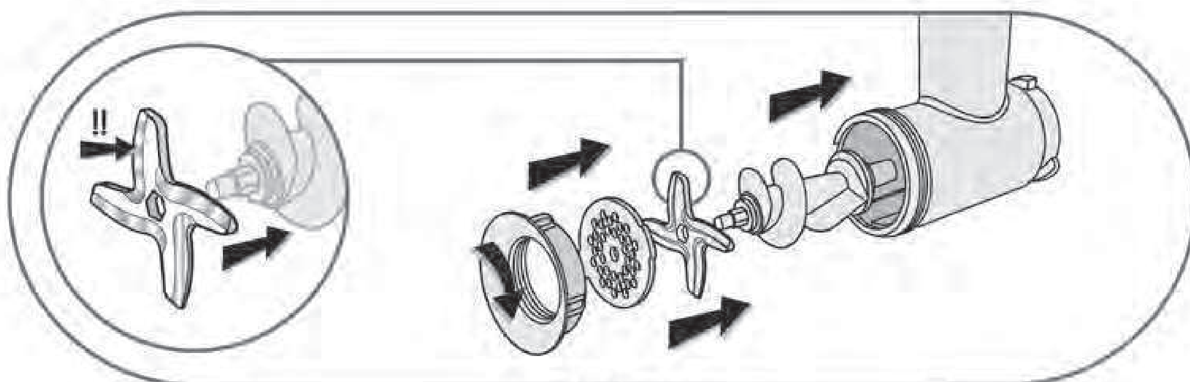


fig.1



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

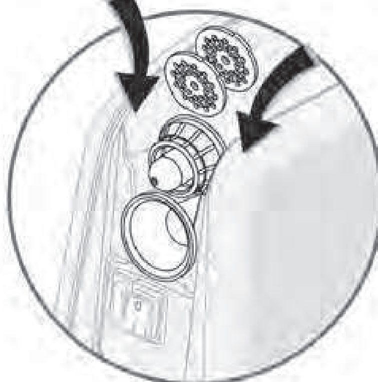


fig.6



fig.7

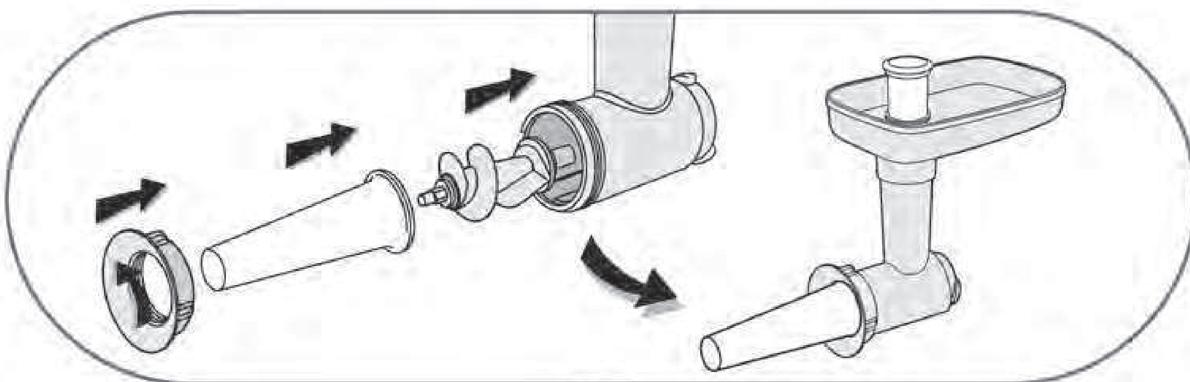
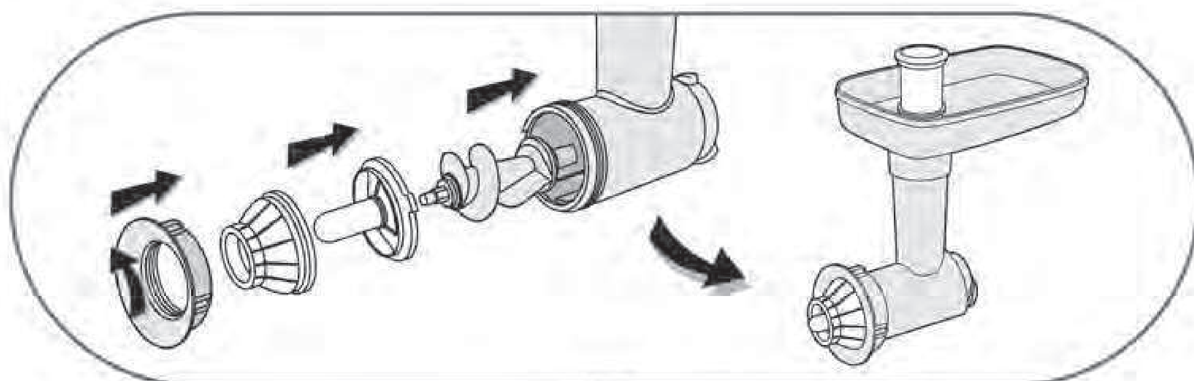
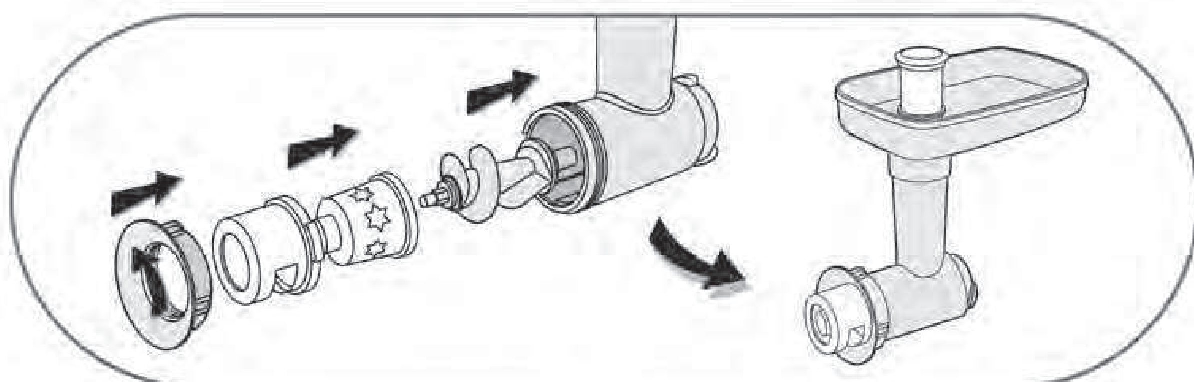
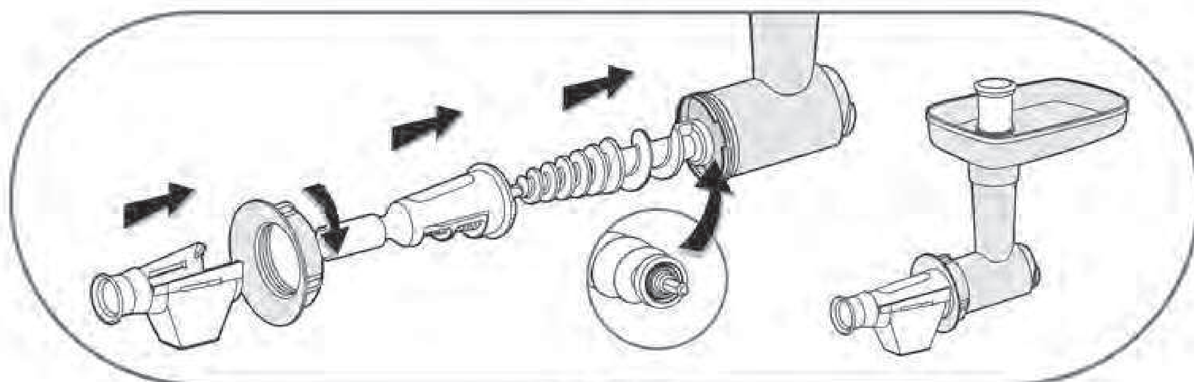


fig.8


fig.9


fig.10


fig.11

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- L'appareil doit être débranché :
  - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après utilisation ou s'il est laissé sans surveillance,
  - à chaque changement d'accessoire.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Ne poussez pas la viande avec les doigts. Utilisez toujours le poussoir.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Description

1. Bloc moteur
2. Poussoir
3. Plateau de remplissage
4. Bouton pour déverrouiller le bloc de hachage
5. Bloc de hachage
6. Vis
7. Couteau
8. Grilles (selon modèle) :
- **a.** petits trous - Ø 3mm
- **b.** trous moyens - Ø 4,7 mm
- **c.** gros trous - Ø 7,5 mm

9. Ecrou
10. Tube à saucisses (selon modèle)
11. Accessoire Kébbé (selon modèle)
12. Filière à biscuits (selon modèle) :
- **12a** : support
- **12b** : moule

13. Accessoire à jus et à coulis (selon modèle) :
- **13a** : vis
- **13b** : filtre à trous mixtes pour les coulis
- **13c** : filtre à petits trous pour les jus
- **13d** : guide jus

14. Porte

F

Utilisation

Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont tranchantes.

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires avec de l'eau savonneuse et essuyez-les soigneusement.
La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez les d'huile.
Ne faites pas tourner à vide si les grilles ne sont pas graissées.

Montage du bloc hachage (fig. 1)

- Introduisez la vis **(6)** (axe long en premier) dans le bloc de hachage **(5)**.
- Positionnez le couteau **(7)** sur l'axe court de la vis en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur, côté grille.
- Placez la grille choisie **(8)** sur le couteau en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches du bloc. Vissez l'écrou **(9)** à fond sans bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit avoir ni jeu, ni être bloqué en rotation. Dans le cas contraire, recommencez les opérations de montage.

Montage du bloc sur le produit

Le produit doit être débranché.

- Inclinez le bloc de hachage vers la droite **(fig. 2)**.
- Engagez à fond le bloc de hachage dans le bloc moteur et tournez le bloc vers la gauche, engagez ensuite le plateau.
- Fermez la porte **(14)**.
- Branchez le produit.

Attention :

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide (sans passage de viande).
- Il est conseillé de huiler la grille après nettoyage.

- Préparez les ingrédients à hacher en ayant préalablement retiré les os, le cartilage, les nerfs et les couennes.
- Coupez la viande en morceaux (environ 2 cm x 2 cm) et placez-les sur le plateau.
- Ne jamais essayer de hacher des bouts d'os, du cartilage, des couennes.
- Sélectionnez la grille :
  - petits trous – Ø 3mm : viandes très tendres
  - trous moyens – Ø 4,7 mm : bœuf, porc, agneau, volaille, etc…
  - gros trous – Ø 7,5 mm : saucisses, viandes grasses…
- Pour une efficacité maximum, découpez les morceaux de dimensions inférieures à la cheminée.
- Mettez un récipient sous le bloc de hachage.
- Positionnez l'interrupteur situé sur l'arrière du produit sur «**I**» **(fig. 4)**
- Introduisez les morceaux de viande dans le bloc de hachage et poussez avec le poussoir **(2)** si nécessaire.

Ne poussez jamais avec les doigts.

En cas d'engorgement :

- Arrêtez le hachoir en mettant l'interrupteur sur la position «**O**».
- Ouvrez la porte de rangement des accessoires.
- Appuyez quelques secondes sur l'interrupteur «**reverse**» afin de dégager les aliments **(fig. 5)** ;
- Mettez ensuite en marche en appuyant sur l'interrupteur principal pour terminer le hachage après avoir refermé la porte.

IMPORTANT :
Attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'actionner les interrupteurs.

Nota :

Certaines recettes nécessitent une forte puissance (environ 800 W). Pour ces recettes, ne pas dépasser un temps d'utilisation de 30 secondes.

EXEMPLE : Purée de pois cassés au lard ou au mouton.

Ingrédients : 100 g de lard ou de mouton – 150 g de pois cassés crus – 100 g de farine – 50 g d'eau – 20 g d'ail – sel – poivre – huile d'olive
- Mélangez dans un récipient les pois cassés et la farine puis incorporez l'eau progressivement jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme.
- Mettez le tout sur le plateau du hachoir.
- Mettez votre appareil en marche et poussez progressivement le mélange dans la goulotte à l'aide du poussoir.
- Introduisez ensuite le lard ou le mouton coupé en morceaux de 2 cm x 2 cm avec l'ail.
- Versez ce mélange dans un faitout contenant 1,5 litre d'eau. Mélangez et laissez cuire entre 20 et 30 minutes.
- Après cuisson, rajoutez ½ verre d'huile d'olive et mixez le tout.

« Le hachoir » est protégé par un fusible mécanique intégré sur l'axe de la vis **(6)**. Respectez les indications de découpe des aliments et le choix de la grille avant l'utilisation du hachoir afin d'éviter une surcharge anormale ou un blocage accidentel.

Démontage

Eteignez et débranchez l'appareil après utilisation.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **(4)** situé sur la face avant de l'appareil.
- Tournez le bloc de hachage vers la droite.
- Dégagez le bloc complètement en le retirant.
- Dévissez l'écrou du bloc de hachage et retirez les accessoires en poussant sur l'axe.
- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et avant d'enlever les divers accessoires.
- Nettoyez-le avec un chiffon humide. Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées à l'eau chaude en utilisant un détergent à vaisselle. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
  Il est recommandé de graisser le couteau et les grilles du hachoir à viande avec de l'huile de table après chaque nettoyage.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Ne mettez pas la « tête hachoir » au lave-vaisselle, c'est-à-dire le bloc de hachage (5), la vis (6), le couteau (7), les grilles (8) et l'écrou (9).

Rangement

Les accessoires peuvent se ranger dans les logements prévus à cet effet, sous la porte **(14)** de l'appareil **(fig. 6)**.
Le cordon peut se loger sous l'appareil **(fig. 7)**.

F

Accessoires supplémentaires

Tube à saucisses (selon modèle)

Cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau. Il s'adapte sur le bloc de hachage et permet de fabriquer facilement de la saucisse.

Montage (fig. 8):

- Mettez en place la vis dans le bloc
- Positionnez le tube à saucisses
- Vissez l'écrou
- Montez le bloc sur le produit.

Utilisation :

- Préparez le hachis et l'assaisonnement selon votre goût.
- Faites tremper le boyau dans le l'eau tiède afin qu'il retrouve son élasticité puis l'enfiler sur le tube **(10)**.
- Mettez le hachis sur le plateau, mettez l'appareil en marche et appuyez avec le poussoir de façon à amener le hachis jusqu'à l'extrémité du tube.
- Arrêtez l'appareil et faites un nœud sur le boyau.
- Remettez en marche et continuez en poussant le hachis avec le poussoir.

Accessoire Kébbé (selon modèle)

Cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau. Il s'adapte sur le corps de hachage et permet de former un mélange (viande d'agneau + boulgour) sous forme de tube. Les tubes obtenus sont coupés en courts tronçons et garnis d'un mélange de viande hachée, les extrémités sont pincées. Ces boulettes sont frites.

Montage : Idem tube à saucisses **(fig. 9)**.

Filière à biscuit (J) (selon modèle)

Montage (fig. 10) :

- Mettez la vis **(6)** dans le bloc de hachage **(5)** de la tête hachoir.
- Placez le moule **(12b)** dans le support **(12a)** et placez l'ensemble sur la tête hachoir en faisant correspondre les ergots avec les encoches du bloc de hachage **(5)** et vissez l'écrou **(9)** à fond.
- Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur **(1)** comme indiqué **(fig. 10)**.

Nota : cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau.

Utilisation :

- Préparez la pâte (vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle).
- Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche avec la forme choisie.
- Mettez en marche l'appareil et approvisionnez en pâte.

Accessoire à jus et à coulis (selon modèle)

F

Cet accessoire s'utilise pour la réalisation de coulis (fruits rouges, tomates) et de jus (pommes, poires, oranges, etc.). Il s'adapte sur le bloc de hachage **(5)**.

Montage (fig. 10) :

- Mettez en place le bloc de hachage **(5)** sur le bloc moteur **(1)**.

- Mettez en place la vis **(13a)** dans le bloc de hachage **(5)**.
- Positionnez le filtre choisi en fonction de votre préparation :
  - **(13b)**, filtre à trous mixtes, pour les coulis ou
  - (**13c)**, filtre à petits trous, pour les jus.
- Vissez l'écrou sur le bloc de hachage **(5)**.
- Positionnez le guide jus **(13d)** sous le filtre mis en place **(13b ou 13c)**.

Utilisation :

- **Coulis** : Utilisez le filtre **(13b)** qui possède 2 diamètres de trous de filtration pour une meilleure extraction.

Pour la réalisation des coulis, il est impératif de n'utiliser que des fruits frais. Suivant la saison et la qualité des fruits il est conseillé de repasser une deuxième fois la pulpe pour extraire le maximum de coulis.

- **Jus** : Utilisez le filtre **(13c)** qui possède un seul diamètre de trou de filtration.

Placez un récipient pour récupérer le jus sous le guide jus **(13d)** et un autre en bout du filtre **(13b ou 13c)** pour récupérer les déchets.
Une fois les accessoires en place, utilisez votre appareil comme habituellement.

Nettoyage :

Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau chaude sous le robinet en utilisant un détergent vaisselle.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs. Les grilles se nettoient facilement à l'aide éventuellement d'une brosse (type brosse à dents).

ATTENTION :
Les pièces ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

F

RUS

Правила техники безопасности

- Этот прибор соответствует требованиям существующих технических правил и стандартов.
- Этот прибор предназначен только для работы от сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь, что напряжение сети электроснабжения соответствует значению, указанному на табличке с паспортными данными прибора.
- Не ставьте и не используйте прибор на горячей поверхности (газовая плита) или рядом с открытым пламенем.
- Используйте его только на устойчивой рабочей поверхности, защищенной от попадания воды. Не переворачивайте прибор.
- Необходимо выключать прибор из сети:
  - в случае неполадок во время его работы,
  - перед каждой очисткой и обслуживанием,
  - после использования или в случае, если оставляете прибор без присмотра,
  - при каждой замене аксессуаров.
- Ни в коем случае не выключайте прибор, потянув за шнур электропитания.
- Прежде чем использовать удлинитель, убедитесь в его исправном состоянии.
- Нельзя использовать бытовой электроприбор:
  - если он упал на пол,
  - если поврежден или не полностью собран нож.
- Если шнур электропитания поврежден, во избежание опасности его может заменять только изготовитель, его служба послепродажного обслуживания или квалифицированный специалист.
- Этот прибор предназначен только для бытового применения. Он ни в коем случае не должен быть использован в профессиональных целях. В таком случае изготовитель не предоставляет никаких гарантий и не несет никакой ответственности.
- Не подталкивайте мясо пальцами, всегда используйте толкатель.
- Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Описание прибора

1. Блок электродвигателя
2. Толкатель
3. Поддон для подачи продуктов
4. Кнопка блокировки/разблокировки
5. Головка блока рубки
6. Шнек
7. Нож
8. Решетки (в зависимости от типа):
   8a. мелкие отверстия – Ш 3 мм
   8b. средние отверстия – Ш 4,7 мм
   8c. большие отверстия – Ш 7,5 мм
9. Гайка
10. Насадка для приготовления домашней колбасы (в зависимости от типа)
11. Насадка «Кеббе» (в зависимости от типа)
12. Нарезная плашка для печенья (в зависимости от типа):
    12a : кожух
    12b : форма
13. Насадки для приготовления сока и пюре (в зависимости от типа) :
    13a : шнек
    13b : фильтр с отверстиями различной величины для приготовления пюре
    13c : фильтр с мелкими отверстиями для приготовления сока
    13d : слив сока
14. Крышка отсека для хранения аксессуаров

Использование

С ножом обращайтесь очень осторожно – лезвия ножа очень острые.

Перед первым использованием прибора вымойте его водой со средством для мытья посуды и тщательно вытрите все аксессуары.
Решетка и нож должны оставаться смазанными. Обрабатывайте их растительным маслом.
Не давайте прибору работать без продуктов, если решетка и нож не смазаны.

RUS Сборка головки блока рубки (рис. 1)

- Вставьте шнек **(6)** (длинной осью вперед) в головку блока рубки **(5)**.
- Установите нож **(7)** на короткую ось шнека, повернув режущими краями к внешней стороне, к решетке.
- Установите выбранную решетку **(8)** на нож, совместив два выступа с двумя выемками головки блока. До конца закрутите гайку **(9)**, не блокируя ее.
- Проверьте сборку. Ось не должна шататься и не должна застревать при вращении. В противном случае проведите сборку снова.

Установка головки блока рубки в прибор

Прибор должен быть выключен из сети.

- Наклоните блок рубки вправо **(рис. 2)**.
- Вставьте блок рубки в блок электродвигателя до упора и поверните блок влево, затем вставьте поддон.
- Закройте дверцу **(14)**.
- Включите прибор в сеть.

Внимание:

- Не оставляйте прибор работать вхолостую (без мяса).
- После каждой очистки рекомендуется смазывать решетку растительным маслом.

- Подготовьте продукты для рубки, предварительно удалив кости, хрящи и сухожилия.
- Разрежьте мясо на кусочки (приблизительно 2x2 см) и поместите их в поддон.
- Никогда не давайте на рубку кусочки костей, хрящей или свиную кожу.
- Выберите решетку :
  - мелкие отверстия – Ø 3 мм: очень мягкое мясо
  - средние отверстия – Ø 4,7 мм: говядина, свинина, ягнятина, мясо птицы…
  - большие отверстия – Ø 7,5 мм: сосиски, жирное мясо…
- Для максимальной эффективности рубки размеры кусочков должны быть меньше размеров отверстия приемной тубы.
- Поместите емкость под головку блока рубки.
- Установите выключатель, находящийся на задней части прибора, в положение «I» **(рис. 4)**.
- Поместите кусочки мяса в головку блока рубки и, в случае необходимости, подтолкните их при помощи толкателя **(2)**.

Никогда не подталкивайте пальцами.

ВАЖНО!
Дождитесь полной остановки прибора, прежде чем выключить его.

В случае застревания:

- Выключите мясорубку, установив выключатель в положение «**O**».
- Откройте крышку отсека для хранения аксессуаров.
- В течение нескольких секунд нажимайте на кнопку «**reverse**» для того, чтобы дать выйти застрявшим частицам продуктов **(рис. 5)**.
- Затем, закрыв крышку и нажав на основной выключатель, включите прибор, чтобы завершить рубку.

Примечание.

Для некоторых рецептов требуется большая мощность (приблизительно 800 Вт). Для таких рецептов время использования прибора не должно превышать 30 секунд.

НАПРИМЕР: Пюре из дробленого гороха с салом или бараниной.

Ингредиенты: 100 г сала или баранины - 150 г сырого дробленого гороха - 100 г муки - 50 г воды - 20 г чеснока - соль - перец - оливковое масло.
- Смешайте в какой-либо емкости дробленый горох и муку, затем постепенно добавляйте воду до получения однородной смеси.
- Поместите смесь в поддон мясорубки.
- Включите прибор и постепенно подталкивайте смесь в желоб при помощи толкателя.
- Затем добавьте сало или баранину, порезанную на кусочки 2 см x 2 см, и чеснок.
- Вылейте смесь в низкую кастрюлю с крышкой, содержащую 1,5 литра воды. Перемешайте и оставьте вариться на 20 - 30 минут.
- После варки перемешайте и добавьте 1/2 стакана оливкового масла. Головка блока рубки защищена механическим предохранителем, установленным на оси шнека **(6)**.

Во избежание перегрузки или заедания прибора соблюдайте указания по рубке продуктов и выбору решетки.

Разборка

После использования прибор следует выключить и отсоединить от сети.
- Нажмите на кнопку блокировки/разблокировки **(4)**, находящуюся на передней части прибора.
- Поверните головку блока рубки вправо.
- Освободите головку блока, вытащив ее.
- Открутите гайку с головки блока рубки и снимите аксессуары, нажимая на ось.
- Отключайте прибор от сети перед каждой чисткой и перед тем, как будете снимать аксессуары.
- Протирайте прибор влажной тряпкой. Все остальные части могут быть вымыты горячей водой с моющим средством для посуды. Никогда не используйте абразивные средства.
- **Нож и решетки мясорубки не являются нержавеющими. После каждой очистки рекомендуется смазывать их растительным маслом.**

Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду.

Не мойте элементы насадки для рубки, т.е. головку блока рубки (5), шнек (6), нож (7), решетки (8) и гайку (9) в посудомоечной машине.

Хранение

Аксессуары можно убрать в специально предназначенный отсек для хранения аксессуаров под крышку **(14)** **(рис. 6)**.
Провод можно свернуть под прибором (**рис. 7**).

Дополнительные насадки

Насадка для приготовления домашней колбасы (в зависимости от типа)

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к головке блока рубки и позволяет легко приготовить домашнюю колбасу.

RUS

Сборка (рис. 8):

- Установите шнек внутрь головки блока рубки.
- Установите насадку для приготовления домашней колбасы.
- Закрутите гайку.
- Установите головку блока рубки на прибор.

Использование:

- Приготовьте рубленое мясо и пряности по своему вкусу.
- Обмакните оболочку для домашней колбасы в теплую воду, чтобы она стала эластичной, затем наденьте ее на насадку **(10)**.
- Поместите рубленое мясо в поддон, включите прибор и нажимайте на толкатель, чтобы полностью наполнить насадку рубленым мясом.
- Остановите прибор и завяжите узел на оболочке.
- Снова включите прибор и продолжайте приготовление, используя толкатель.

Насадка «Кеббе» (в зависимости от типа)

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к головке блока рубки и позволяет приготовить смесь (мясо ягненка + дробленая пшеница) в форме трубочки. Полученные трубочки разрезаются на короткие отрезки, гарнируются фаршем, края защипываются. Полученные биточки жарятся.

Сборка: Аналогично насадке для приготовления домашней колбасы **(рис. 9)**.

Нарезная плашка для печенья (J) (в зависимости от типа)

Сборка (рис. 10) :

- Установите шнек **(6)** внутрь головки блока рубки **(5)**.
- Установите форму **(12b)** на кожух **(12a)** и собранную часть установите на головку блока рубки. Убедитесь, что все части вошли в соответствующие выемки головки блока рубки **(5)** и закрутите гайку **(9)**.
- Головку блока рубки установите на блок электродвигателя (1) так, как это указано на **(рис. 10)**.

Примечание : эта насадка используется без решетки и без ножа.

Использование :

- Приготовьте тесто (чтобы достичь более хороших результатов необходимо приготовить не очень тугое тесто).
- Выберите форму. Выбор производится перемещением стрелки на избранную форму.
- Включите прибор и начните вкладывать в него тесто.

Насадка для приготовления сока и пюре (в зависимости от типа)

Эта насадка используется для приготовления пюре (красные фрукты, помидоры) и соков (яблоки, груши, апельсины и др.).

Устанавливается на головку блока рубки **(5)**.

Сборка (рис. 10) :

- Установите головку блока рубки **(5)** на блок электродвигателя **(1)**.
- Вставьте шнек (13a) внутрь головки блока рубки **(5)**.
- Вставьте выбранный фильтр :
  - **(13b)** - фильтр с отверстиями разных размеров - для приготовления пюре или же
  - **(13c)** - фильтр с мелкими отверстиями для приготовления сока.
- Закрутите гайку на головке блока рубки **(5)**.
- Поместите насадку для слива сока **(13d)** под установленный фильтр **(13b или 13c)**.

Использование:

- **Пюре:** Используйте фильтр **(13b)** с двумя различными диаметрами отверстий для достижения наилучшего результата.
  Для приготовления пюре используйте исключительно свежие фрукты. В зависимости от времени года и качества фруктов рекомендуем пропустить мякоть через машинку два раза, чтобы получить максимальное количество сока.

- **Соки:** Используйте фильтр **(13c)** с одинаковым диаметром отверстий.

Поместите под насадку для слива сока **(13d)** емкость для сока, другую емкость для отходов, установите под фильтр **(13b или 13c)**.
После правильной установки насадок можете использовать прибор.

Чистка прибора:

Все детали необходимо мыть под проточной водой с моющим средством. Никогда не используйте абразивные средства. Очистку решеток лучше всего проводить с помощью щетки (например, с помощью зубной щетки).

ВНИМАНИЕ:
отдельные детали прибора запрещается мыть в посудомоечной машине.

Электрический или электронный прибор в конце своего срока службы



Участвуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит множество материалов, которые могут быть использованы повторно.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или авторизованный сервисный центр.

Інструкції по безпечності

UA

- Прилад відповідає діючим технічним правилам та стандартам.
- Прилад призначений тільки для мережі з живленням перемінним током. Перед першим використанням перевірте будь ласка, чи напруга в мережі відповідає даним в табличці приладу
- Не кладіть прилад на гарячу поверхню та не користуйтеся приладом на гарячій поверхні. Це стосується також близькості відкритого вогню (газова плита) або поруч з відкритим полум'ям .
- Електроприладом можна користуватися тільки на твердій робочій поверхні, захищеній від розбризкування води. Електроприлад забороняється перевертати вверх ногами.
- Електроприлад необхідно відключити з електромережі:
  - у випадку поломки під час роботи
  - кожен раз перед очищенням та ремонтом,
  - після користування або у випадку, якщо ви залишаєте прилад без догляду,
  - при кожній заміні приладдя
- Якщо Ви хочете відключити електроприлад від електричної мережі – не тягніть його за шнур живлення.
- Перед використанням подовжувального шнуру переконайтесь в його доброму стані.
- Електроприладом забороняється користуватися, якщо:
  - він упав на підлогу,
  - пошкоджений або не повністю зібраний ніж.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, необхідно його замінити у виробника або в післягарантійному сервісі або це повинна зробити кваліфікована особа, щоб запобігти нещасним випадкам.
- Електроприлад був вироблений для домашнього використання. Забороняється користуватися ним професіонально, в такому випадку виробник відміняє гарантію та не несе жодну відповідальність.
- М'ясо ніколи не затискайте пальцями, завжди користуйтеся приладдям для трамбування.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (в тому числі дітям) з фізичними, сенсорними або розумовими вадами, а також людям, які не мають відповідного досвіду чи потрібних знань у користуванні приладом. Вказані особи можуть користуватися даним приладом тільки під наглядом або після отримання відповідних інструкцій стосовно експлуатації.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Опис приладу

1. Блок електромотору
2. Приладдя для трамбування
3. Піддон для завантаження
4. Кнопка для розблокування розмелювального блоку
5. Розмелювальний блок
6. Гвинт
7. Ніж
8. Матриця (залежно від типу):
   - **a.** дрібні отвори - Ø 3мм
   - **b.** середні отвори - Ø 4,7мм
   - **c.** великі отвори - Ø 7,5 мм
9. Гайка
10. Насадка для приготування ковбасних виробів (залежно від типу)
11. Насадка «Kébbé» (залежно від типу)
12. Нарізна плашка для печення (залежно від типу):
    - **12a** : підставка
    - **12b** : форма
13. Насадки для приготування соку і пюре (залежно від типу) :
    - **13a** : гвинт
    - **13b** : фільтр для приготування пюре с отворами різної величини
    - **13c** : фільтр для приготування соку з дрібними отворами
    - **13d** : зливання соку
14. Дверцята

Користування

З ножем поводьтеся дуже обережно – ніж має дуже гострі леза.

Перед першим користуванням приладом помийте його засобом для миття посуди з водою та старанно витріть усе приладдя.
Сіточка й ніж повинні залишатися змащеними. Обробляйте їх олією.
Не давайте приладу працювати без продуктів, якщо не сіточка й ніж не змащені.

Монтаж розмелювального блоку (рис. 1)

UA

- Вставте гвинт **(6)** (довгою віссю вперед) в розмелювальний блок **(5)**.
- Установіть ніж **(7)** на коротку вісь гвинта, повернувши розмелювальні краї назовні, до матриці.
- Установіть вибрану матрицю **(8)**, на ніж, сполучивши два виступи з двома виїмками блоку. До кінця загвинтіть гайку **(9)**, не блокуючи її.
- Перевірте монтаж. Вал не повинен мати ані зазор, ані повертатися до відказу. Якщо Ви знайдете ці недостатки, повторіть монтаж.

Монтаж розмелювального блоку на прилад

Прилад необхідно відключити з мережі.
- Нахиліть розмелювальний блок вправо **(рис. 2)**.
- Установіть розмелювальний блок всередину в блок мотору та поверніть його вліво, після цього установіть піддон.
- Закрийте дверцята **(14)**.
- Прилад підключіть до мережі.

Увага:
- Не залишайте прилад, щоб працював вхолосту (без м'яса).
- Після кожної очистки рекомендується змащувати матрицю рослинною олією.

- Підготуйте продукти для розмелювання, причому спочатку виберіть кості, хрящі та жили.
- Розріжте м'ясо на кусочки (приблизно 2x2 см) та помістіть їх в піддон.
- Ніколи не давайте на розмелювання кусочки костей, хрящів або шкіру з поросяти.
- Виберіть матрицю :
  - дрібні отвори – Ø 3мм: дуже м'яке м'ясо
  - середні отвори – Ø 4,7 мм: яловичина, свинина, ягнятина, м'ясо птиці…
  - великі отвори – Ø 7,5 мм: сосиски, жирне м'ясо…
- Для максимальної ефективності розмелювання розміри кусочків м'яса повинні бути менші ніж розміри отвору прийомної туби.
- Під розмелювальний блок установіть посудину.
- Вимикач в задній частині приладу переключіть в позицію «**I**» **(рис. 4)**.
- Куски м'яса вкладіть в розмелювальний блок та якщо це потрібно, скористайтеся приладдям для трамбування **(2)**.

Ніколи не притискайте пальцями.

ВАЖЛИВО!
Почекайте, поки прилад повністю зупиниться, тільки тоді можна переключати вимикач.

У випадку застрягання:
- Вимкніть прилад, тобто переключіть вимикач в позицію «**O**».
- Відкрийте дверцята для укладання приладдя.
- На декілька секунд притримайте вимикач «**reverse**» так, щоб м'ясо звільнилося; після цього прилад знову включіть натисканням головного вимикача. Розмелювання припиниться, як тільки закриєте дверцята **(рис. 5)**.
- Після цього, закривши дверцята та натиснувши на основний вимикач, включіть прилад, щоб закінчити розмелювання.

Примітки.
Деякі рецепти вимагають використання сильної потужності (приблизно 800 Вт). При приготуванні цих рецептів не дозволяється перевищувати максимальний час розмелювання 30 секунд.

UA

НАПРИКЛАД: Пюре з подрібненого гороху з салом або бараниною.

Інгредієнти: 100 г сала або баранини - 150 г сирого подрібненого гороху - 100 г муки -50 г води - 20 г часнику - сіль – перець – оливкова олія
- В мисці перемішати горох та муку та поступово доливати воду до утворення однорідної маси.
- Покладіть суміш в піддон м’ясорубки.
- Прилад включіть та поступово затискайте суміш в горловину з допомогою приладдя для трамбування.
- Після цього добавте сало або баранину нарізані на кусочки 2 см x 2 см та часник.
- Суміш перекладіть в каструлю з 1,5 літрами води. Перемішайте та варіть 20 - 30 хвилин.
- Після варіння додайте 1/2 стакана оливкової олії та суміш розміксуйте.

Розмелювальний блок захищений механічним запобіжником на валі гвинта **(6)**.
Дотримуйтесь вказівок щодо розмірів кусків продуктів, які вкладаються в м’ясорубку, таким чином можна запобігти перевантажуванню приладу або його заблокуванню.

Демонтаж

Прилад після користування виключіть та відключіть з мережі.
- Натисніть на кнопку розблокування (4) в передній частині приладу.
- Поверніть розмелювальний блок вправо.
- Повністю витягніть блок.
- Відгвинтіть гайку розмелювального блоку та натисканням на вал витягніть приладдя.
- Прилад відключіть з мережі кожен раз перед очищенням та перед демонтажем приладдя.
- Очистіть його вогкою ганчіркою.
- Всі інші компоненти можна очищати теплою водою з добавлянням засобів для миття посуди. Забороняється використовувати абразивні засоби.
- Ніж та решітка м’ясорубки не виготовлені з нержавіючого матеріалу. **Рекомендуємо їх кожен раз після очищення змастити рослинною олією.**

Блок мотору ніколи не занурюйте в воду.

Не мийте елементи розмелювальної насадки, тобто розмелювальний блок (5), гвинт (6), ніж (7), матриці (8) та гайку (9) в машині для миття посуди.

Зберігання

Приладдя можна укладати до простору для зберігання, який знаходиться під задніми дверцятами приладу **(14)** **(рис. 6)**.
на нижню частину приладу **(рис. 7)**.

Додаткові насадки

Насадка для приготування сосисок (залежно від типу)

Це приладдя використовується без матриці та ножа. Установлюється на розмелювальний блок та дозволяє легко виробляти сосиски.

UA

Монтаж (рис. 8):

- Гвинт вкладіть в блок.
- Установіть насадку для приготування сосисок.
- Нагвинтіть гайку.
- Цей блок установіть на м'ясорубку.

Використання:

- Приготуйте суміш та приправи за смаком.
- Кишку намочіть в теплу воду, щоб вона була пружною, після цього її натягніть на насадку (10).
- Суміш вкладіть на піддон, м'ясорубку включіть та з допомогою приладдя для трамбування затискайте суміш аж на край насадки.
- Прилад виключіть та на кишці зробіть вузол.
- Прилад знову включіть та з допомогою приладдя для трамбування затискайте суміш.

Насадка «Kébbé» (залежно від типу па)

Це приладдя використовується без матриці та ножа. Встановлюється на розмелювальний конус та дозволяє виробництво м'ясної суміші (баранина + подрібнена пшениця) в вигляді трубочки. Трубочка розрізається на кусочки , які гарніруються фаршем. Краї защипнуться. Одержані биточки жаряться.

Монтаж: Аналогічно насадці для приготування сосисок **(рис. 9)**.

Нарізна плашка для печення (J) (залежно від типу)

Монтаж (рис. 10) :

Примітка : ця насадка використовується без матриці та без ножа.

- Гвинт вкладіть **(6)** в блок **(5)** розмелювальної головки.
- Установіть форму **(12b)** на підставку **(12a)** та зібрану частину установіть на розмелювальну головку. Догляньте, щоб усі частини зайшли у відповідні виїмки розмелювального блоку **(5)** та затягніть гайку (9) ззаду.
- Розмелювальну головку установіть на блок електромотору **(1)**, як це показано на**(рис. 10)**.

Використання :

- Приготуйте тісто (щоб досягти кращих результатів необхідно приготувати не дуже туге тісто).
- Виберіть форму. Вибір проводиться переміщенням стрілки на вибрану форму.
- Включіть прилад та почніть в нього вкладати тісто.

Насадки для приготування соку та пюре (залежно від типу)

Ця насадка використовується для приготування пюре (червоні фрукти, помідори) та соків (яблука, груші, апельсини та ін.). Встановлюється на

UA

розмелювальний блок **(5)**.

Монтаж (рис. 10) :

• Установіть розмелювальний блок **(5)** на блок електромотору **(1)**.
• Вставте гвинт **(13a)** в розмелювальний блок **(5)**.
• Вставте вибраний фільтр :
- **(13b)**, фільтр з отворами різних розмірів – для приготування пюре або
- **(13c)**, фільтр з дрібними отворами - для приготування соку.
• Затягніть гайку на блоці рубки **(5)**.
• Помістіть посудину для зливання соку **(13d)** під установлений фільтр **(13b або 13c)**.

Використання:

• **Пюре:** Використовуйте фільтр **(13b)** з двома різними діаметрами отворів для того, щоб досягти результату.
Для приготування пюре використовуйте виключно свіжі фрукти. Залежно від пори року та якості фруктів рекомендуємо пропустити м'якоть через машинку два рази, щоб одержати максимальну кількість соку.

• **Соки:** Використовуйте фільтр **(13c)** з однаковим діаметром отворів.

Посудину для соку покладіть під ванночку яка відводить сік **(13d)**, дальшу посудину, яка послужить для уловлювання відходів, установіть під фільтр **(13b або 13c)**.
Після правильної установки насадок можете користуватися приладом.

Очищення приладу:

Всі деталі необхідно мити під проточною водою з миючим засобом. Ніколи не користуйтеся абразивними засобами. Очищення матриць краще всього проводити з допомогою щітки (наприклад з допомогою зубної щітки).

УВАГА:
окремі деталі приладу забороняється мити в машині для миття посуди.

Електричний або електронний прилад в кінці свого строку служби



БЕРЕЖІТЬ НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ !



Ваш пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.



Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутністю таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

LV

Drošības norādījumi

- Ierīce atbilst tehniskajiem noteikumiem un spēkā esošajām normām.
- Ierīces darbināšanai jāizmanto maiņstrāvu. Lūdzam Jūs pirms pirmās ieslēgšanas pārliecināties, ka spriegums tīklā atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces apraksta plāksnītes.
- Šo ierīci nenovietojiet uz karsta degļa vai arī atklātas liesmas tuvumā (gāzes plīts), kā arī neizmantojiet to minēto lietu tuvumā.
- Ierīci izmantojiet tikai uz stabilas darba virsmas, kur uz tās nevar uzšļākties ūdens. Ierīci aizliegts apgāzt, pagriežot apakšpusi uz augšu.
- Ierīce jāatslēdz no elektriskā tīkla:
  - ja darbības laikā parādās jebkādas anomālijas;
  - pirms katras tīrīšanas un apkopes;
  - pēc lietošanas un gadījumā, ja tā paliek bez uzraudzības;
  - katru reizi, kad maināt ierīces piederumus.
- Ierīci nekad neatvienojiet, velkot aiz kabeļa.
- Pagarinātāju izmantojiet tikai pēc tam, kad esat pārliecinājies, ka tas ir teicamā stāvoklī.
- Elektrisko mājsaimniecības ierīci aizliegts izmantoto, ja:
  - tā nokritusi uz zemes;
  - ja tai ir bojāts nazis vai arī tas nav pilnīgs.
- Ja bojāts elektrības kabelis, to jānomaina ražotājam, pilnvarotā servisā vai attiecīgi kvalificētai personai. Šādi izvairīsieties no bīstamām situācijām.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā, to nav atļauts lietot profesionāli. Šādā gadījumā ražotājs nesniedz garantiju un neuzņemas nekādu atbildību par iespējamajiem zaudējumiem.
- Nekad nespiediet gaļu ierīcē ar pirkstiem. Vienmēr izmantojiet spiedi.
- Šo ierīci aizliegts izmantot personām (bērnus ieskaitot), kuru fiziskās, sajūtu vai garīgās spējas ir ierobežotas, kā arī personām, kurām trūkst pieredzes un zināšanu, izņemot gadījumus, kad tās ar personas, kas par tām atbildīga, starpniecību saņēmušas norādījumus ierīces lietošanai vai arī atrodas atbildīgās personas uzraudzībā.
- Jārūpējas par to, lai ar ierīci nerotaļātos bērni.

Ierīces apraksts

1. Motora bloks
2. Taustiņš
3. Pildīšanas bļodiņa
4. Malšanas bloka drošinātāja taustiņš
5. Malšanas bloks
6. Spirāle
7. Nazis
8. Sietiņš (atbilstoši modelim):
  a. mazas atveres - Ø 3mm
  b. vidējas atveres - Ø 4,7mm
  c. lielas atveres - Ø 7,5 mm
9. Patrona
10. Desu pildīšanas uzgalis (atbilstoši modelim)
11. Piederums „Kebbe" (atbilstoši modelim)
12. Spirāle cepumiem (atbilstoši modelim):
  12a : atbalsts
  12b : forma
13. Sulu un biezeņu pagatavošanas piederumi (atbilstoši modelim) :
  13a : skrūve
  13b : filtrs ar dažāda lieluma atverēm biezeņa pagatavošanai
  13c : filtrs ar mazām atverēm sulas pagatavošanai
  13d : sulas uztveršanas tvertne
14. Durtiņas

Lietošana

Ar nazi jārīkojas ļoti uzmanīgi, tā asmeņi ir ļoti asi.

Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visas detaļas ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis, un rūpīgi tās noslaukiet.
Gan režģim, gan nazim vienmēr jābūt ieeļļotam. Pārklājiet tos ar eļļu. Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģis vai nazis nav ieeļļots.

LV

Malšanas bloka montāža (1 att.)

- Iebīdiet spirāli **(6)** (ar garo asi uz priekšu) malšanas blokā **(5)**.
- Uz spirāles īsās ass uzlieciet nazi **(7)** ar aso malu uz āru, virzienā uz sietiņu.
- Uz naža uzlieciet izvēlēto sietiņu **(8)**, tā, lai sakristu abas tapiņas un rievas. Uzskrūvējiet patronu **(9)** līdz galam, taču ne tā, lai patrona nobloķētos.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi samontēta. Ass nedrīkst griezties un nedrīkst būt bloķēta. Pretējā gadījumā atkārtojiet bloka montāžu.

Bloka montāža uz produkta

Produktam jābūt atvienotam.
- Nolieciet malšanas bloku pa labi. **(2 att.)**.
- Malšanas bloku iebīdiet motora blokā līdz galam un pagrieziet to pa kreisi, pēc tam uzlieciet bļodu.
- Aizveriet durtiņas **(14)**.
- Pieslēdziet produktu elektriskajam tīklam.

Uzmanību:
- Neļaujiet ierīcei darboties tukšgaitā (bez gaļas).
- Iesakām pēc tīrīšanas ieeļļot sietiņu.

- Sagatavojiet produktus, kurus vēlaties samalt, iepriekš no tiem izņemiet kaulus, skrimšļus un nervus.
- Gaļu sagrieziet gabaliņos (apmēram 2x2 cm) un ielieciet bļodiņā.
- Nekad nemēģiniet samalt kaulu, skrimšļu vai cūkādas gabalus.
- Izvēlieties sietiņu:
  - mazas atveres – Ø 3mm: ļoti trauslai gaļai;
  - vidējas atveres – Ø 4,7 mm: liellopu, cūkas, jēra, mājputnu u.tml. gaļai;
  - lielas atveres – Ø 7,5 mm: cīsiņiem, treknai gaļai.
- Lai gaļa tiktu optimāli samalta, sagrieziet to gabaliņos, kas ir mazāki nekā caurules ieeja.
- Zem malšanas bloka novietojiet tvertni.
- Slēdzi, kas atrodas produkta aizmugurējā daļā, novietojiet pozīcijā «**I**» **(4 att.)**
- Malšanas blokā lieciet gaļas gabaliņus, ja nepieciešams, piespiediet tos ar spiedi **(2)**.

Nekad nespiediet gaļu ar pirkstiem!

Ja ierīce aizsērē:

UZMANĪBU!
Pirms slēdža nospiešanas nogaidiet, kamēr ierīce ir pilnīgi apstājusies.

- Apturiet gaļas mašīnu, pagriežot slēdzi pozīcijā «**O**».
- Atveriet piederumu glabātuves durtiņas.
- Pāris sekundes pieturiet slēdzi «**reverse**», lai pārtikas produkti, kas atrodas ierīce, tiktu atbrīvoti **(5 att.)**.
- Pēc tam aizveriet durtiņas, ieslēdziet ierīci un ļaujiet samalt pārtiku, kas atradās ierīcē.

Piezīme:
Dažām receptēm nepieciešama liela jauda (apmēram 800 W). Šajos gadījumos nedarbiniet ierīci ilgāku laiku kā 30 sekundes.

PIEMĒRS: Zirņu biezenis ar speķi vai aitas gaļu.

Piedevas: 100 g speķa vai aitas gaļas - 150 g svaigi lobītu zirņu - 100 g miltu - 50 g ūdens - 20 g ķiploku - sāls - pipari - olīveļļā
- Traukā samaisiet izlobītos zirņus ar miltiem un pakāpeniski pielejiet ūdeni, līdz izveidojas viendabīga masa.
- Masu ielieciet gaļas mašīnas bļodā.
- Ieslēdziet ierīci un pakāpeniski ar spiedes palīdzību iespiediet masu atverē.
- Pēc tam ielieciet speķi vai aitas gaļu, kas sagriezta 2 cm x 2 cm lielos gabaliņos un ķiplokus.
- Ielejiet šo maisījumu katlā ar 1,5 l ūdens. Samaisiet un vāriet 20 līdz 30 minūtes.
- Pēc tam pievienojiet 1/2 glāzes olīveļļas un atkal samiksējiet.

„Mikseri" aizsargā drošības ierīce, kas iebūvēta uz spirāles **(6)** ass.
Ievērojiet ieteikumus piedevu sagriešanai un sietiņa izvēlei, lai izvairītos no gaļas mašīnas pārpildīšanas un nejaušas nobloķēšanās lietošanas laikā.

LV

Izjaukšana

Pēc lietošanas ierīci izslēdziet un atvienojiet no elektriskā tīkla.
- Nospiediet drošinātāja **(4)** taustiņu ierīces priekšpusē.
- Nolieciet malšanas bloku pa labi.
- Izvelciet bloku.
- No malšanas bloka noskrūvējiet patronu, uzspiediet uz ass un izvelciet visu piederumu komplektu.
- Pirms katras tīrīšanas un pirms piederumu izņemšanas, atvienojiet ierīci no elektriskā tīkla.
- To jātīra ar mitru drāniņu. Visas pārējās detaļas ir iespējams mazgāt siltā ūdenī, izmantojot mazgājamo līdzekli. Nekad nelietojiet abrazīvus līdzekļus.
- **Iesakām gaļas mašīnas nazi un sietiņus pēc katras tīrīšanas ieziest ar galda eļļu.**

Motora bloku aizliegts iegremdēt ūdenī.

„Miksera galvu", t.i. malšanas bloku (5), spirāli (6), nazi (7), sietiņus (8) un patronu (9) nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.

Uzglabāšana

Sastāvdaļas ir iespējams novietot glabāšanai paredzētajā telpā: zem ierīces durtiņām **(6 att.)**.
Kabeli ir iespējams saritināt zem ierīces **(7 att.)**.

Citi piederumi

Caurule cīsiņu pagatavošanai (atbilstoši modelim)

Šis piederums izmantojams bez sietiņa un naža. To piestiprina malšanas blokam un ar tā palīdzību vienkārši varat pagatavot cīsiņus.

LV

Montāža (8 att.):

- Blokam piestipriniet spirāli.
- Uzlieciet cauruli cīsiņu pagatavošanai.
- Uzskrūvējiet patronu.
- Piestipriniet bloku ierīcei.

Lietošana:

- Sagatavojiet malto gaļu un garšvielas pēc savas izvēles.
- Samitriniet zarnu remdenā ūdenī, lai tā atkal kļūtu elastīga, pēc tam to uzvelciet uz caurules **(10)**.
- Malto gaļu ielieciet bļodiņā, ieslēdziet ierīci un ar spiedes palīdzību aizbīdiet gaļu līdz pat caurules galam.
- Apturiet ierīci un uz zarnā iesieniet mezglu.
- Atkal iedarbiniet ierīci un turpiniet virzīt uz priekšu malto gaļu ar spiedes palīdzību.

„Kebbe" piederumi (atbilstoši modelim)

Šis piederums izmantojams bez sietiņa un naža. Piederums ir piestiprināms gaļas mašīnas korpusam un izmantojams garenas formas (jēra gaļas + bulgura) maisījuma pagatavošanai. Šo masu sagriež īsos posmos, kurus apviļā maltas gaļas maisījumā un galus saspiež. Izveidotās frikadeles cep.

Montāža: Tāpat kā cīsiņu pagatavošanas caurulei **(9 att.)**.

Cepumu spirāle (J) (atbilstoši modelim)

Montāža (10 att.) :

- Ielieciet spirāli **(6)** malšanas galvas malšanas blokā **(5)**.
- Novietojiet formu **(12b)** atbalstā **(12a)** un visu komplektu uzlieciet uz malšanas galvas. Uzmanieties, lai visas detaļas atbilstu malšanas bloka **(5)** rievām un aizmugurē pievelciet uzgriezni **(9)**.
- Šādi sagatavotu galvu novietojiet uz motora bloka **(1)** tā, kā parādīts **(10 att.)**.

Piezīme: šis piederums izmantojams bez sietiņa un bez naža.

Lietošana:

- Pagatavojiet mīklu (vislabākos rezultātus sasniegsiet, ja mīkla nebūs pārāk cieta).
- Izvēlieties formu. To panāksiet, pabīdot bultiņu iepretim izvēlētajai formai.
- Ieslēdziet ierīci un sāciet tajā likt mīklu.

Sulu un biezeņu pagatavošanas piederumi (atbilstoši modelim)

Šie piederumi izmantojami biezeņu (sarkanie augļi, tomāti) un sulu (āboli, bumbieri, apelsīni utt.) pagatavošanai. Piederumi jānovieto uz malšanas bloka **(5)**.

LV

Montāža: (10 att.) :

- Nostipriniet malšanas bloku **(5)** uz motora bloka **(1)**.
- Ielieciet skrūvi **(13a)** malšanas blokā **(5)**.
- Novietojiet izvēlēto filtru:
  - (13b), filtru ar dažāda izmēra atverēm biezeņu pagatavošanai vai
  - (13c), filtru ar mazām atverēm sulu pagatavošanai.
- Pievelciet uzgriezni uz malšanas bloka **(5)**.
- Novietojiet tvertni sulas uztveršanai **(13d)** zem sagatavotā filtra **(13b vai 13c)**.

Lietošana:

- **Biezenis:** Izmantojiet filtru (13b) ar diviem atšķirīgiem atveru diametriem, lai panāktu optimālus rezultātus.

Biezeņa pagatavošanai izmantojiet tikai svaigus augļus. Atbilstoši gadalaikam un augļu kvalitātei iesakām biezumus ar ierīci apstrādāt divas reizes, lai iegūtu iespējami lielu daudzumu sulas.

- **Sula:** Izmantojiet filtru **(13c)** ar vienādiem atveru diametriem.

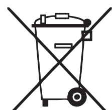
Trauku sulai nolieciet zem sulas uztveršanas tvertnes **(13d)**, nākamo trauku novietojiet zem filtra **(13b vai 13c)**, un tas uztvers atkritumus.
Tikko kā piederumus atkal pareizi saliksiet, ierīci varēsiet izmantot parastā veidā.

Ierīces tīrīšana:

Visas detaļas jāmazgā siltā ūdenī ar mazgājamo līdzekli.
Nekad neizmantojiet abrazīvus līdzekļus. Sietiņus visvieglāk ir iztīrīt ar sukas palīdzību (piemēram, ar zobu sukas palīdzību).

UZMANĪBU!
Atsevišķas detaļas aizliegts mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Elektriskā vai elektroniskā ierīce tās darba mūža beigās



Piedalīsimies vides aizsardzībā!



Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.



Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

LT

Darbo saugumo taisyklės

- Elektros įrengimas atitinka techninius nurodymus ir galiojančias normas.
- Įrengimą galima prijungti tik prie kintamos srovės tinklo. Prašome Jūsų prieš pirmą kartą prietaisą įjungiant įsitikinti, ar įtampa tinkle atitinka įtampai, nurodytai ant Jūsų prietaiso skydelio.
- Šio prietaiso nepadėkite ant karštos viryklės arba šalia atviros ugnies (dujinės viryklės), prietaiso nenaudokite netoli kaitros šaltinio.
- Elektros prietaisu galima naudotis tik jeigu jis yra ant stabilaus darbinio pagrindo, ten kur ant jo negali užtikšti vanduo. Elektros prietaisas negali būti apverstas dugnu į viršų.
- Elektros prietaisas privalo būti išjungtas iš elektros srovės tinklo:
  - naudojimo metu atsirandus bet kokioms anomalijoms,
  - visuomet prieš valant ar prieš priežiūrą,
  - baigus naudotis ir jeigu prietaisą paliekame be priežiūros,
  - visuomet prieš keičiant priedus.
- Niekada prietaiso neišjunkite traukdami už laido.
- Prailginimo laidą galima naudoti tik tuomet, jei prieš tai įsitikinote, jog jo būklė nepriekaištinga.
- Buitiniu elektros prietaisu negalima naudotis jeigu:
  - jis nukrito ant žemės,
  - peilis yra pažeistas arba nepilnas.
- Pažeistą prijungimo laidą tam, kad būtų išvengta elektros srovės sukeltos traumos, gali pakeisti tik gamintojo įgaliotas servisas arba atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Elektros prietaisas yra skirtas naudojimui buitinėmis sąlygomis, jokiu būdu jo negalima naudoti profesionaliems tikslams. Tokiu atveju gamintojas nesuteikia garantijos ir atsisako bet kokios atsakomybės už galimus nuostolius.
- Jokiu būdu mėsos į prietaisą nestumkite rankomis. Visuomet naudokitės grūstuku.
- Šis prietaisas nėra skirtas tam, kad juo naudotųsi asmenys (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai arba psichiniai sugebėjimai yra riboti, arba patirties bei žinių neturintys asmenys, išskyrus atvejus, jeigu juos gali kontroliuoti už juos atsakingi asmenys, kurie jiems iš anksto išaiškins saugaus darbo su šiuo prietaisu taisykles.
- Būtina pasirūpinti tuo, kad vaikai su šiuo prietaisu nežaistų.

Prietaiso aprašymas

1. Variklio blokas
2. Klavišas
3. Pildymo dubenėlis
4. Malimo bloko saugiklio klavišas
5. Malimo blokas
6. Spiralė
7. Peilis
8. Sietelis (pagal tipą):
   a. su mažom skylutėm - Ø 3mm
   b. su vidutinėm skylutėm - Ø 4,7mm
   c. su didelėm skylutėm - Ø 7,5 mm
9. Žiedelis
10. Priedas dešrelių kimšimui (pagal tipą)
11. Priedas Kebbe (pagal tipą)
12. Priedas sausainiams (pagal tipą):
   12a : atrama
   12b : forma
13. Priedas sulčių spaudimui ir tyrelei (pagal tipą)
   13a : varžtas
   13b : filtras tyrelei su įvairių dydžių skylutėmis
   13c : filtras sultims su mažom skylutėm
   13d : sulčių surinkimo latakėlis
14. Durelės

Naudojimas

Atsargiai elkitės su peiliu, jo ašmenys labai aštrūs.

Prieš pirmą kartą naudodami visas dalis nuplaukite vandeniu su indų plovikliu ir gerai nušluostykite.
Sietelis ir peiliukas turi būti riebaluoti. Sutepkite juos aliejumi.
Neįjunkite tuščio prietaiso, jeigu sietelis ir peiliukas nėra sutepti.

Malimo bloko sumontavimas (pav. 1)

- Spiralę **(6)** (ilga ašimi į priekį) įstumkite į malimo bloką **(5)**.
- Ant trumpos spiralės ašies užmaukite peilį **(7)** ašmenimis į išorę, link sietelio.
- Už peilio užmaukite pasirinktą sietelį **(8)** taip, kad abi įlaidos įsistatytų į įpjovas. Iki galo užsukite žiedelį **(9)** bet ne taip stipriai, kad mechanizmas užsiblokuotų.
- Įsitikinkite, ar prietaisas sumontuotas teisingai. Ašis negali prasisukti nei būti užsiblokavusi. Kitu atveju visą bloką sumontuokite iš naujo.

Bloko montavimas prie prietaiso

Prietaisas privalo būti išjungtas iš elektros srovės tinklo.
- Malimo bloką paverskite į dešinę. **(pav. 2)**.
- Malimo bloką iki galo įkiškite į variklio bloką ir pasukite į kairę, po to įstatykite dubenėlį.
- Uždarykite dureles **(14)**.
- Prietaisą įjunkite į elektros srovės tinklą.

Dėmesio:
- Nepalikite prietaiso veikti tuščia eiga (be mėsos).
- Rekomenduojama nuvalius sietelį jį patepti aliejumi.

- Prieš malant iš mėsos pašalinkite kaulus, kremzles ir nervus.
- Mėsą supjaustykite gabaliukais (maždaug 2x2 cm) ir sudėkite į dubenėlį.
- Niekad nebandykite malti kaulų gabaliukus, kremzles arba odą.
- Išsirinkite sietelį:
  - mažos skylutės - Ø 3mm: labai trapia mėsai
  - vidutinės skylutės - Ø 4,7 mm: jautienai, kiaulienai, ėrienai, paukštienai ir pan. ...
  - didelės skylutės - Ø 7,5 mm: dešrelėms, riebiai mėsai ...
- Kad mėsa kuo geriau susimaltų, supjaustykite ją mažesniais, kaip vamzdelio anga gabalėliais.
- Prieš malimo bloką padėkite indą.
- Jungiklį užpakalinėje prietaiso pusėje nustatykite į padėtį «**I**» **(pav. 4)**
- Į malimo bloką dėkite mėsos gabaliukus, esant reikalui juos pastumkite grūstuku **(2)**.

Jokiu būdu mėsos nestumkite pirštais.

Prietaisui užsikimšus:
- Sustabdykite mėsmalę perstatę jungiklį į padėtį «**O**».
- Atidarykite priedų sudėjimo ertmės dureles.
- Kelias sekundes spauskite jungiklį « **reverse** », kol mėsa prietaise neatsilaisvins **(pav. 5)** ;
- Po to dureles uždarykite, prietaisą įjunkite pagrindiniu jungikliu ir tęskite malimą.

DĖMESIO: Prieš paspausdami išjungiklį palaukite, kol prietaisas visiškai sustos.

Pastaba:
Kai kurių receptų paruošimui reikalingas didelis galingumas (maždaug 800 W). Tokiu atveju prietaiso nenaudokite ilgiau kai 30 sekundžių.

LT

PAVYZDYS: Žirnių košė su lašiniais arba aviena

Žaliavos: 100 g lašinių arba avienos - 150 g nevirtų luptų žirnių - 100 g miltų - 50 g vandens - 20 g česnako - druska - pipirai - alyvų aliejus
- Inde sumaišykite luptus žirnius su miltais ir palaipsniui pilkite vandenį, kol nesusidarys vientisas mišinys.
- mišinį sudėkite į malūnėlio dubenėlį.
- Įjunkite prietaisą ir mišinį grūstuku palaipsniui stumkite į angą.
- Po to sudėkite 2 cm x 2 cm gabalėliais supjaustytus lašinius arba avieną ir česnaką.
- Mišinį supilkite į puodą su 1,5 litro vandens. Išmaišykite ir palikite 20 - 30 minučių virti.
- Po to pridėkite 1/2 stiklinėlės alyvų aliejaus ir vėl sumiksuokite.

“Mikseris” yra saugomas apsauginiu įrengimu ant spiralės ašies (6).
Laikykitės maisto produktų pjaustymo ir sietelio rinkimosi instrukcijų, kitaip malimo mašinėlė darbo metu gali persipildyti arba atsitiktinai užsiblokuoti.

Išardymas

Po naudojimo prietaisą išjunkite, elektros laido kištuką ištraukite iš elektros tinklo rozetės.
- Paspauskite saugiklio klavišą **(4)** priekinėje prietaiso dalyje.
- Malimo bloką pasukite į dešinę.
- Malimo bloką ištraukite.
- Nuo malimo bloko nusukite žiedelį, paspauskite ašį ir ištraukite spiralę su priklausiniais.
- Visuomet prieš valant ir prieš pradėdami ardyti, prietaisą išjunkite nuo elektros srovės tinklo.
- Jį valykite drėgnu skudurėliu. Visas kitas dalis galima plauti šiltu vandeniu ir indų plovikliais. Niekada nenaudokite šiurkščių valymo priemonių.
- **Po kiekvieno valymo rekomenduojame mėsmalės peiliuką ir sietelius patepti valgomu aliejumi.**

Niekada variklio bloko nenardinkite į vandenį.

“Malimo galvutės”, taigi malimo bloko (5), spiralės (6), sietelių (8) ir žiedelių (9) negalima plauti indų plovimo mašinoje.

Laikymas

Dalis galima sudėti į joms skirtą vietą: už prietaiso durelių **(pav. 6)**.
Laidą galima suvynioti po prietaisu **(pav. 7)**.

Kiti priedai

Vamzdelis dešrelėms (pagal tipą):

Šis priedas naudojamas be sietelio ir peilio. Pritvirtinamas prie malimo bloko ir įgalina nesudėtingą dešrelių gamybą.

Sumontavimas (pav. 8):

- Į bloką įstatykite spiralę.
- Įstatykite vamzdelį dešrelėms.
- Užsukite žiedelį.
- Bloką įstatykite į prietaisą.

Naudojimas:

- Pagal savo skonį paruoškite maltą mėsą ir prieskonius.
- Žarnelę pamerkite į drungną vandenį, kad pasidarytų tampri, po to ją užmaukite ant vamzdelio (10).
- Maltą mėsą sudėkite į dubenėlį, prietaisą paleiskite ir grūstuku maltą mėsą stumkite į vamzdelio dugną.
- Sustabdykite prietaisą ir ant žarnelės padarykite mazgą.
- Vėl paleiskite prietaisą ir stumkite maltą mėsą grūstuku.

Priedas Kebbe (pagal tipą)

Šis priedas naudojamas be sietelio ir peilio. Pritvirtinamas prie mėsmalės ir įgalina daryti pailgos formos mėsos gaminius (ėriena + bulguras). Ši masė pjaustoma trumpomis atkarpomis, kurie apdedami maltos mėsos mišiniu ir gale susiaurinami. Šie kukuliukai po to kepami.

Sumontavimas: Tai pat kaip vamzdelis dešrelėms. **(pav. 9)**.

Priedas sausainiams (J)(pagal tipą):

Sumontavimas (pav. 10) :

- Įstatykite spiralę **(6)** į malimo galvutės malimo bloką **(5)**.
- Formą **(12b)** įstatykite į atramą **(12a)** ir komplektą įstatykite į malimo galvutę. Patikrinkite, ar visos dalys įsistatė į atitinkamas malimo bloko **(5)** vageles ir užveržkite užpakalyje esančią veržlę **(9)**.
- Taip sumontuotą galvutę įstatykite į variklio bloką **(1)**, kaip pavaizduota paveikslėlyje. **(fig. 10)**.

Pastaba: Šis priedas naudojamas be sietelio ir peilio.

Naudojimas:

- Paruoškite tešlą (geriausius rezultatus pasieksite, jeigu paruošite ne visai kietą tešlą).
- Išsirinkite formą. Tai padarysite pasukę strėliukę link pasirinktos formos.
- Paleiskite prietaisą ir pradėkite į jį dėti tešlą.

Priedas sulčių spaudimui ir tyrelei (pagal tipą)

Šis priedas naudojamas tyrelių (raudoni vaisiai, pomidorai) ir sulčių (obuoliai, kriaušės, apelsinai ir pan.) gamybai. Pritvirtinamas prie malimo bloko **(5)**.

LT

Sumontavimas: (pav. 10) :

- Malimo bloką **(5)** pritvirtinkite prie variklio bloko **(1)**.
- Į malimo bloką **(5)** įstatykite varžtą **(13a)**.
- Įstatykite pasirinktą filtrą:
  - **(13b)**, filtras su įvairaus dydžio skylutėm tyrelių paruošimui arba
  - **(13c)** filtras su mažom skylutėm sulčių paruošimui.
- Priveržkite žiedelį prie malimo bloko **(5)**.
- Po paruoštu filtru **(13b arba 13c)** patalpinkite latakėlį sulčių surinkimui **(13d)**.

Naudojimas:

- **Tyrelė:** Norėdami pasiekti geriausią rezultatą, pasirinkite filtrą **(13b)** su dviejų dydžių skylutėmis.

Tyrelės paruošimui naudokite tik šviežias daržoves. Priklausomai nuo metų laiko ir vaisių kokybės rekomenduojame minkštimą per įrengimą perleisti du kartus, taip išgausite didžiausią tyrelės kiekį.

- **Sultys:** Pasirinkite filtrą **(13c)** su vienodo dydžio skylutėmis.

Indą sulčių surinkimui padėkite po sulčių surinkimo latakėliu **(13d)**, kitą indą, atliekų surinkimui, padėkite po filtru **(13b arba 13c)**.
Kai viską teisingai išdėstysite, galite naudoti prietaisą įprastiniu būdu.

Prietaiso valymas:

Visas dalis reikia plauti šiltu tekančiu vandeniu ir indų plovikliais.
Niekada nenaudokite šiurkščių valymo priemonių. Sietelius geriausiai išvalysite šepetėliu (pavyzdžiui dantų šepetėliu).

DĖMESIO:
atskirų dalių neplaukite indų plovimo mašinoje.

Elektriniai arba elektroniniai prietaisai pasibaigus jų tarnavimo laikui



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!



Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.



Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

Ohutusjuhised

EST

- Seade vastab tehnilistele eeskirjadele ja kehtivatele normidele.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult vahelduvvooluga. Palun veenduge enne seadme esimest kasutamist, et võrgupinge vastab seadme nimeplaadil toodule.
- Ärge asetage seda seadet kuumadele pliidiplaatidele ega lahtise tule (gaasipliidi) juurde ega kasutage seda nende läheduses.
- Kasutage seadet ainult stabiilsel tööpinnal, kus selle peale ei saa pritsida vesi. Seadet ei tohi pöörata põhjaga ülespoole.
- Seade tuleb elektrivõrgust eemaldada, kui:
  - kasutamise ajal tekib mingi ebatavaline olukord;
  - enne igasugust puhastamist ja hooldamist;
  - peale kasutamist ja järelvalveta jätmisel;
  - iga kord tarvikute väljavahetamisel.
- Mitte kunagi ärge tõmmake seadet vooluvõrgust eemaldamiseks juhtmest.
- Enne pikendusjuhtme kasutamist veenduge, et see on töökorras.
- Elektrilist kodumasinat ei tohi kasutada, kui:
  - see on maha kukkunud;
  - nuga on kahjustunud või mittekomplektne.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema volitatud teenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks, mitte mingil juhul ei tohi seda kasutada ärilistel eesmärkidel. Sel juhul ei anna tootja garantiid ega kanna mingit vastutust võimalike kahjude eest.
- Mitte kunagi ärge lükake liha seadmesse sõrmedega. Kasutage alati lükkurit.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks isikute (sealhulgas laste) poolt, kelle füüsilised, taju- või intellektuaalsed võimed on piiratud, ega isikute poolt, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad teevad seda nende eest vastutavate isikute järelvalve all või on saanud juhiseid selle seadme kasutamiseks.
- Hoolitsege selle eest, et lapsed ei mängiks selle seadmega.

Seadme kirjeldus

1. Mootoriplokk
2. Lükkur
3. Täitmiskauss
4. Jahvatamisploki kinnituse nupp
5. Jahvatamisplokk
6. Spiraal
7. Nuga
8. Sõel (vastavalt tüübile):
- **a.** väikesed avad - Ø 3mm
- **b.** keskmised avad - Ø 4,7mm
- **c.** suured avad - Ø 7,5 mm

9. Rõngas
10. Vorstide täitmise toru (vastavalt tüübile)
11. Kebbe-tarvik (vastavalt tüübile)
12. Küpsetiste valmistamise detail (vastavalt tüübile):
- **12a** : tugi
- **12b** : vorm

13. Tarvikud mahlade ja mehude valmistamiseks (vastavalt tüübile):
- **13a** : kruvi
- **13b** : eri suurusega avadega filter pudru jaoks
- **13c** : väikeste avadega filter mahla jaoks
- **13d** : mahla ärajuhtimise vannike

14. Luuk

Kasutamine

Olge noaga väga ettevaatlik, selle terad on väga teravad.

Enne esimest kasutamist peske kõik osad pesuvahendit sisaldavas veel ja kuivatage hoolikalt ära.
Restil ja noal peab olema määrdekiht. Kasutage määrimiseks toiduõli. Ärge laske määrimata resti ja noaga seadmel tühjalt töötada.

EST

Jahvatamisploki kokkupanemine (joo. 1)

- Lükake spiraal **(6)** (pikk telg ees) jahvatamisplokki **(5)**.
- Spiraali lühikesele teljele paigaldage nuga **(7)** teraga väljapoole, suunaga resti poole.
- Noa otsa paigaldage valitud sõel **(8)**, nii et mõlemad nukid ja väljalõiked asetuksid üksteise sisse. Keerake rõngas lõpuni **(9)** kinni, kuid mitte nii kõvasti, et see blokeeruks.
- Kontrollige, kas olete pannud seadme õigesti kokku. Telg ei tohi pöörelda ega olla ka blokeeritud. Vastasel korral monteerige kogu plokk uuesti.

Ploki monteerimine seadme külge

Seade peab olema eemaldatud vooluvõrgust.

- Kallutage jahvatamisplokki paremale **(joo. 2)**.
- Viige jahvatamisplokk lõpuni mootoriploki sisse ja pöörake seda vasakule, seejärel paigaldage täitmiskauss.
- Sulgege luuk **(14)**.
- Ühendage seade vooluvõrku.

Tähelepanu!

- Ärge laske seadmel töötada tühjalt (ilma lihata).
- Soovitame resti pärast puhastamist õlitada.

- Pange valmis toiduained, mida te soovite jahvatada, ning eemaldage neist eelnevalt kondid, kõhred ja närvid.
- Lõigake liha tükkideks (umbes 2x2 cm) ja asetage täitmiskaussi.
- Mitte kunagi ärge püüdke jahvatada konditükke, kõhresid ega seanahka.
- Valige rest:
  - väikesed avad – Ø 3mm: väga õrn liha
  - keskmised avad – Ø 4,7 mm: sealiha, loomaliha, lambaliha, linnuliha jne.
  - suured avad – Ø 7,5 mm: vorstid, kõva liha...
- Et liha oleks parem jahvatada, lõigake see toru otsast väiksemateks tükkideks.
- Asetage jahvatamisploki alla nõu.
- Viige seadme tagaküljel olev lüliti asendisse «**I**» **(joo. 4)**
- Asetage jahvatamisplokki lihatükid ja vajaduse korral lükake lükkuriga **(2)**.

Mitte kunagi ärge lükake liha sõrmedega.

Kui seade läheb umbe:

- Peatage seade, viies lüliti asendisse «**O**».
- Avage tarvikute hoiukoha luuk.
- Hoidke mõni sekund all nuppu «**reverse**», nii tuleb seadmes olev mass lahti **(joo. 5)** ;
- Seejärel sulgege luuk, lülitage seade pealülitist jälle sisse ja laske sellel lõpuni jahvatada.

Tähelepanu: Enne lüliti vajutamist oodake, kuni seade on täielikult seisma jäänud.

Märkus:

Mõnede retseptide puhul on vajalik suur võimsus (umbes 800 W). Sel juhul ärge kasutage seadet kauem kui 30 sekundit.

NÄIDE: Hernepuder peekoni või lambalihaga.

Ained: 100 g peekonit või lambaliha, 150 g tooreid kaunadest väljavõetud herneid, 100 g jahu, 50 g vett, 20 g küüslauku, soola, pipart, oliiviõli
- Segage herned nõus jahuga ja lisage järk-järgult vett, kuni saate ühtlase segu.
- Pange segu hakklihamasina täitmiskaussi.
- Pange seade tööle ja lükake segu lükkuri abil avasse.
- Seejärel pange masinasse 2 x 2 cm suurusteks tükkideks lõigatud peekon või lambaliha ja küüslauk.
- Valage see segu koos 1,5 liitri veega potti. Segage ja laske keeda 20 kuni 30 minutit.
- Seejärel lisage 1/2 klaasi oliiviõli ja miksige uuesti läbi.

„Mikseril" on spiraali telje **(6)** küljes kaitseseade.

Järgige hakklihamasina ületäitmise või ummistamise vältimiseks juhiseid toiduainete lõikamise ja resti valimise kohta.

EST

Lahtivõtmine

Kasutamise järel lülitage seade välja ja ühendage vooluvõrgust lahti.
- Vajutage seadme esiküljel olevat kinnituse nuppu (4).
- Kallutage jahvatamisplokki paremale.
- Tõmmake plokk välja.
- Keerake jahvatamisploki küljest rõngas ära, vajutage teljele ja tõmmake kõik välja.
- Enne iga puhastamist ja tarvikute eemaldamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Puhastage seda niiske lapiga. Kõik ülejäänud osasid võib pesta sooja vee ja pesuvahendiga. Mitte kunagi ärge kasutage abrasiivseid vahendeid.
- **Soovitame hakklihamasina nuga ja sõelu määrida iga kasutamise järel toiduõliga.**

Ärge kastke mootoriplokki vette.

„Mikseri pead”, st jahvatamisplokki (5), spiraali (6), nuga (7), sõelu (8) ja rõngast (9) ärge peske pesumasinas.

Hoidmine

Detailid võib asetada selleks ettenähtud kohta: seadme luugi (14) taha **(joo. 6)**. Juhtme võib kerida seadme alla **(joo. 7)**.

Muud tarvikud

Vorstide täitmise toru (vastavalt tüübile)

Seda tarvikut kasutatakse ilma sõela ja noata. See kinnitatakse jahvatamisploki külge ja see võimaldab hõlpsalt vorste valmistada.

EST

Kokkupanemine (joo. 8):

- Kinnitage ploki külge spiraal.
- Paigaldage toru vorstide jaoks.
- Keerake peale rõngas.
- Kinnitage plokk seadme külge.

Kasutamine:

- Valmistage vastavalt oma maitsele ette liha ja maitseained.
- Kastke soolikas leigesse vette, et see muutuks elastseks, ning tõmmake see siis toru **(10)** peale.
- Asetage hakkliha täitmiskaussi, pange seade tööle ja lükake hakkliha lükkuri abil toru lõpuni.
- Peatage seade ja tehke soolikasse sõlm.
- Käivitage seade uuesti ja lükake liha edasi lükkuri abil.

Kebbe-tarvik (vastavalt tüübile)

Seda tarvikut kasutatakse ilma sõela ja noata. See kinnitatakse seadme korpuse külge ning see võimaldab valmistada pikliku kujuga segu (lambaliha ja bulgur). See mass lõigatakse lühikesteks juppideks, mis ümbritsetakse hakklihaga ja tehakse otstest peenikeseks. Saadavad lihapallid praetakse.

Kokkupanemine: Samamoodi nagu vorstitoru puhul **(joo. 9)**.

Küpsetiste valmistamise detail (vastavalt tüübile)

Kokkupanemine (joo. 10) :

- Asetage spiraal **(6)** jahvatamispea plokki **(5)**.
- Asetage vorm **(12b)** toe sisse **(12a)** ja kinnitage kogu sõlm jahvatamispea külge. Pöörake tähelepanu sellele, et kõik osad satuksid jahvatamisploki **(5)** vastavatesse soontesse ning keerake tagantpoolt mutter **(9)** kinni.
- Niimoodi kohandatud pea kinnitage mootoriploki **(1)** külge, nagu on näidatud **(joo. 10)**.

Märkus: seda tarvikut kasutatakse ilma sõela ja noata.

Kasutamine:

- Valmistage taigen (kõige parema tulemuse saate siis, kui taigen pole väga kõva).
- Valige vorm. Selleks viige nool vastava kuju juurde.
- Käivitage seade ja hakake sellesse taignat panema.

Tarvikud mahlade ja mehude valmistamiseks (vastavalt tüübile)

Neid tarvikuid kasutatakse mehu (punased puuviljad, tomatid) ja mahlade (õunad, pirnid, apelsinid jne) valmistamiseks. See kinnitatakse jahvatamisploki **(5)** külge.

EST

Kokkupanemine (joo. 10) :

- Kinnitage jahvatamisplokk **(5)** mootoriploki **(1)** külge.
- Asetage kruvi **(13a)** jahvatamisplokki **(5)**.
- Paigaldage valitud filter:
  - (13b), eri suurusega avadega filter mehu valmistamiseks või
  - (13c), väikeste avadega filter mahlade valmistamiseks.
- Keerake kinni jahvatamisplokil olev mutter **(5)**.
- Asetage mahla ärajuhtimise vannike **(13d)** ettevalmistatud filtri **(13b või 13c)** alla.

Kasutamine:

- **Mehu:** Parema tulemuse saamiseks kasutage eri suurusega avadega filtrit **(13b)**.

Mehu valmistamiseks kasutage ainult värskeid puuvilju. Vastavalt aastaajale ja puuviljade kvaliteedile soovitame lasta viljaliha seadmest läbi kaks korda, et saada võimalikult palju mehu.

- **Mahl:** Kasutage ühesuuruste avadega filtrit **(13c)**.

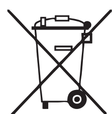
Mahlanõu asetage mahla ärajuhtimise vannikese **(13d)** alla, teine nõu asetage filtri **(13b või 13c)** alla jäätmete püüdmiseks.
Niipea, kui olete tarvikud õigesti paigaldanud, võite seadet kasutada nagu tavaliselt.

Seadme puhastamine:

Kõik osad tuleb pesta sooja voolava vee ja pesuvahendiga.
Mitte kunagi ärge kasutage abrasiivseid vahendeid. Sõelu on kõige lihtsam puhastada harjakese (nagu näiteks hambaharja) abil.

Tähelepanu:
ärge peske osi nõudepesumasinas.

Elektri- või elektroonikaseade kasutusea lõpul



Aitame kaasa keskkonna kaitsmisele!



Teie seade sisaldab suurt hulka kasutatavaid või taaskasutatavaid materjale.



Viige seade seetõttu kogumiskohta või volitatud teenindusse, kus toimub selle töötlemine.

PL

Zalecenia bezpieczeństwa

- Urządzenie odpowiada wymaganiom technicznym i obowiązującym normom.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do podłączenia do źródła prądu zmiennego. Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada parametrom podanym na tabliczce informacyjnej urządzenia.
- Nie należy ustawiać ani korzystać z urządzenia na gorących płytkach grzejnych lub w pobliżu otwartego ognia (kuchenka gazowa).
- Z urządzenia należy korzystać tylko na stabilnej powierzchni, w miejscu gdzie nie będzie narażone na zamoczenie. Urządzenia nie należy odwracać do góry dnem.
- Urządzenie musi być wyłączone z sieci elektrycznej:
  - jeżeli podczas używania pojawi się jakakolwiek nieprawidłowość
  - przed każdym czyszczeniem i konserwacją,
  - po zakończonej pracy lub jeżeli jest bez nadzoru,
  - podczas każdej wymiany akcesoriów
- Wyłączając urządzenie nie należy ciągnąć za kabel.
- Z kabla przedłużającego można skorzystać tylko po uprzednim stwierdzeniu, że nie jest uszkodzony.
- Z urządzenia gospodarstwa domowego nie należy korzystać jeżeli:
  - spadło na ziemię,
  - nóż jest uszkodzony lub niekompletny.
- Jeżeli kabel podłączeniowy jest uszkodzony, to ze względów bezpieczeństwa musi zostać wymieniony przez producenta w zleconym punkcie serwisowym lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego, w żadnym przypadku nie może być przedmiotem profesjonalnego używania. W takiej sytuacji gwarancja nie obowiązuje, a producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody.
- Mięsa nigdy nie należy przyciskać palcami. Zawsze należy zastosować popychacz.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych czy psychicznych lub osoby o niedostatecznym doświadczeniu czy wiedzy, o ile nie korzystają z niego pod nadzorem osób trzecich lub o ile nie zostały przeszkolone z zakresu korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Opis urządzenia

1. Obudowa napędu
2. Popychacz
3. Miska podająca
4. Przycisk odłączenia komory
5. Komora mieląca
6. Ślimak
7. Nożyk
8. Sitka (w zależności od typu):
 a. małe otwory - Ø 3mm
 b. średnie otwory - Ø 4,7mm
 c. duże otwory - Ø 7,5 mm
9. Nakrętka
10. Nasadka masarska do przygotowania kiełbasek (w zależności od typu)
11. Nasadka Kebbe (w zależności od typu)
12. Kształtka do ciastek (w zależności od typu):
 12a : podpora
 12b : forma
13. Akcesoria do przygotowania soków i purée (w zależności od typu) :
 13a : wkręt
 13b : filtr z otworami o różnej wielkości do przygotowania purée
 13c : filtr z małymi otworami do przygotowania soku
 13d : odprowadzanie soku
14. Schowek na akcesoria

Używanie

Podczas mycia noży należy zachować szczególną ostrożność, krawędzie tnące są bardzo ostre.

Przed pierwszym użyciem należy wszystkie części umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i starannie wysuszyć.
Kratka i nóż powinny zawsze być natłuszczone. Posmarować je olejem.
Nie używać urządzenia, jeżeli kratka i nóż nie są posmarowane olejem.

Instrukcja montażu komory mielenia (ilustr. 1)

- Do komory mielenia **(5)** włóż ślimak **(6)** (sprzęgłem do środka).
- Na trzon ślimaka włóż nożyk **(7)** skierowany ostrzami do sitka.
- Na nożyk włóż wybrane sitko **(8)**, aby występ komory wszedł w rowek na obwodzie sitka. Dokręć wszystkie elementy nakrętką **(9)** do oporu, nie może się jednak zablokować.
- Sprawdź czy urządzenie zostało prawidłowo złożone. Wał ślimaka nie może się obracać ani być zablokowany. W przeciwnym razie należy komorę mielenia złożyć na nowo.

PL

Zamontowanie komory mielenia do obudowy napędu

Urządzenie musi być wyłączone.

- Komorę mielenia nachyl w prawo. **(ilustr. 2)**.
- Wsuń ją do oporu do obudowy napędu i obróć w lewo, potem nałóż miskę.
- Zamknij schowek (14).
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

Uwaga:

- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia, jeżeli w komorze mielenia nie ma żadnych produktów (bez mięsa).
- Sitko po umyciu posmaruj olejem.

- Przygotuj produkty przeznaczone do mielenia, mięso oddziel od kości, chrząstek i żył.
- Mięso pokrój na kawałki (w przybliżeniu 2x2 cm) i włóż do miski.
- Nigdy nie należy mielić kości, chrząstek lub skóry z bekonu.
- Wybierz sitko:
  - małe otwory – Ø 3mm: mięso bardzo kruche
  - średnie otwory – Ø 4,7 mm: mięso wołowe, wieprzowe, jagnięce, drobiowe, etc…
  - duże otwory – Ø 7,5 mm: kiełbaski, mięso tłuste…
- Aby jak najlepiej zmielić mięso pokrój je na mniejsze kawałki niż otwór miski podającej.
- Pod komorę mielenia podstaw naczynie.
- Przycisk na tylnej stronie urządzenia ustaw w pozycji «**I**» **(ilustr. 4)**
- Do komory mielenia wkładaj kawałki mięsa i jeżeli to konieczne, przyciskaj je popychaczem **(2)**.

Nigdy nie przyciskaj mięsa palcami.

Jeżeli urządzenie zapcha się:

- Zatrzymaj maszynkę ustawiając przycisk w pozycji «O».
- Otwórz schowek na akcesoria.
- Przez kilka minut przytrzymaj przycisk « reverse », w ten sposób możesz cofnąć obrót maszynki. **(ilustr. 5)** ;
- Następnie zamknij schowek, za pomocą głównego przycisku uruchom urządzenie i dokończ mielenie produktów.

OSTRZEŻENIE: Przed naciśnięciem przycisku, zaczekaj aż urządzenie zupełnie zatrzyma się.

Uwaga:

Przygotowanie niektórych potraw wymaga dużej mocy (w przybliżeniu 800 W). W tych przypadkach z urządzenia nie należy korzystać dłużej niż 30 sekund.

PL

PRZYKŁAD: Purée z grochu ze słoniną lub z baraniną.

Składniki: 100 g słoniny lub baraniny - 150 g surowego grochu łuskanego - 100 g mąki - 50 g wody - 20 g czosnku - sól - pieprz – oliwa z oliwek
- W naczyniu zmieszać wyłuskany groch z mąką i stopniowo dodawać wodę, dopóki nie powstanie jednolita masa.
- Masę przełożyć do miski podającej.
- Uruchomić urządzenie i stopniowo wciskać masę do otworu miski podającej za pomocą popychacza.
- Włożyć słoninę lub baraninę pokrojoną na kawałki o rozmiarach 2 cm x 2 cm i czosnek.
- Powstałą masę włożyć do garnka, wlać 1,5 litra wody. Wymieszać i gotować przez 20 - 30 minut.
- Następnie dodać 1/2 kieliszka oliwy z oliwek i ponownie wymieszać.

Urządzenie posiada system zabezpieczający wbudowany na wale ślimaka **(6)**. Przestrzegaj wskazówek dotyczących krojenia artykułów spożywczych i wyboru sitka, aby uniknąć przepełnienia lub przypadkowego zablokowania w czasie korzystania z maszynki.

Rozłożenie

Po zakończonej pracy wyłącz urządzenie i odłącz z sieci elektrycznej.
- Naciśnij przycisk odłączenia komory (4) na przedniej stronie urządzenia.
- Komorę mielenia nachyl w prawo.
- Pociągając wyjmij komorę.
- Z komory mielenia odkręć nakrętkę, przyciśnij oś i wyjmij wszystkie akcesoria.
- Przed każdym czyszczeniem i wyjmowaniem akcesoriów odłącz urządzenie z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie. Obudowę silnika należy czyścić wilgotną ściereczką. Wszystkie pozostałe elementy można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Do mycia nigdy nie używaj agresywnych detergentów.
- **Zalecamy, aby po każdym czyszczeniu nóż i sitka do mięsa posmarować olejem stołowym.**

Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie.

Nie myj komory mielenia (5), ślimaka (6), nożyka (7), sitek (8) i nakrętki (9) w zmywarce do naczyń.

Przechowywanie

Części wyposażenia można przechowywać w przeznaczonym do tego celu schowku(14) **(ilustr. 6)**.
Kabel można zwinąć pod urządzenie **(ilustr. 7)**.

Pozostałe akcesoria

Nasadka do przygotowania kiełbasek (w zależności od typu)

Korzystając z nasadki masarskiej nie używamy sitka i nożyka. Dzięki nasadce masarskiej przymocowanej na komorze mielenia można z łatwością przygotować kiełbaski.

Złożenie (ilustr. 8):

- Do komory mielenia włóż ślimak.
- Umocuj nasadkę masarską.
- Dokręć wszystkie elementy nakrętką.
- Komorę przymocuj do obudowy napędu.

Sposób użycia:

- Mięso mielone na kiełbaski przyprawić wg własnego uznania.
- Kiełbaśnicę namoczyć w ciepłej wodzie, aby była elastyczna, a następnie nałożyć na nasadkę masarską (10).
- Zmielone mięso włożyć do miski podającej, uruchomić urządzenie i za pomocą popychacza przecisnąć zmielone mięso aż na koniec nasadki.
- Urządzenie zatrzymać i na kiełbaśnicy zrobić węzeł.
- Ponownie uruchomić urządzenie i dalej przeciskać zmielone mięso popychaczem.

PL

Nasadka Kebbe (w zależności od typu)

Korzystając z nasadki Kebbe nie używamy sitka i nożyka. Dzięki nasadce Kebbe przymocowanej na komorze mielenia można z łatwością przygotować rurki z mięsa (mięso jagnięce + bulgur). Rurki kroi się na krótkie paseczki, które się garniruje masą z mielonego mięsa i smaży.

Złożenie: Tak samo jak w przypadku nasadki masarskiej **(ilustr. 9)**.

Kształtka do ciastek (J) (w zależności od typu)

Złożenie (ilustr.10) :

- Włóż ślimak **(6)** do komory mielenia **(5)**.
- Umieść formę **(12b)** w podporze **(12a)** i całość zamontuj na komorze mielenia. Zwróć uwagę, aby wszystkie części weszły do odpowiednich rowków komory mielenia **(5)** i dokręć z tyłu nakrętkę **(9)**.
- W ten sposób przygotowaną komorę mielenia przymocuj do obudowy napędu **(1)**, jak to pokazano na **(ilustr. 10)**.

Uwaga : Nie używamy sitka i nożyka.

Sposób użycia :

- Przygotuj ciasto (najlepsze efekt osiągniemy, kiedy przygotowane ciasto nie będzie zbyt twarde).
- Wybierz formę. W tym celu przesuń strzałkę w miejsce wybranego kształtu.
- Włącz urządzenie i zacznij wkładać ciasto.

Akcesoria do przygotowania soków i purée (w zależności od typu)

Z tych akcesoriów korzystamy przygotowując purée (czerwone owoce, pomidory) i soki (jabłka, gruszki, pomarańcze, etc.). Akcesoria montujemy do komory mielenia **(5)**.

PL

Złożenie (ilustr. 10) :

• Zamocuj komorę mielenia **(5)** do obudowy napędu **(1)**.
• Włóż wkręt **(13a)** do komory mielenia **(5)**.
• Umieść wybrany filtr :
- **(13b)**, filtr z otworami różnej wielkości, do przygotowania purée lub
- **(13c)**, filtr z małymi otworami do przygotowania soków.
• Dokręć nakrętkę na komorze mielenia **(5)**.
• Umieść wanienkę do odprowadzania soku **(13d)** pod przygotowanym filtrem **(13b lub 13c)**.

Sposób użycia:

• **Purée:** Zastosuj filtr **(13b)** z dwoma różnymi średnicami otworów, aby uzyskać jak najlepszy efekt.
Do przygotowania purée wykorzystuj wyłącznie świeże owoce. W zależności od pory roku i jakości owoców zalecamy przekręcić miąższ dwa razy przez maszynkę, aby uzyskać możliwie jak największą ilość soku.

• **Sok:** Zastosuj filtr **(13c)** o jednolitej średnicy otworów.

Naczynie na sok umieść pod wanienką do odprowadzania soku **(13d)**, następne naczynie umieść pod filtrem **(13b lub 13c)**, do zatrzymania resztek.
Kiedy zamotujesz akcesoria prawidłowo, możesz korzystać z urządzenia tak jak zawsze.

Czyszczenie urządzenia:

Wszystkie elementy należy myć pod ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
Do mycia nigdy nie używaj agresywnych detergentów. Sitka oczyścisz najłatwiej za pomocą szczoteczki (na przykład szczoteczka do zębów).

OSTRZEŻENIE: poszczególnych elementów nie należy myć w zmywarce do naczyń.

Urządzenie elektryczne lub elektroniczne na końcu swej żywotności



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi



W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič odpovídá technickým předpisům a platným normám.
- Přístroj určen pouze pro provoz se střídavým proudem. Žádáme vás, abyste se před jeho prvním použitím ujistili, že napětí v síti odpovídá napětí vyznačenému na popisném štítku na přístroji.
- Tento přístroj nepokládejte na horké plotýnky nebo do blízkosti otevřeného ohně (plynového vařiče), ani ho v jejich blízkosti nepoužívejte.
- Spotřebič používejte pouze na stabilní pracovní ploše, kde na něj nemůže stříkat voda. Spotřebič nesmí být obracen dnem vzhůru.
- Přístroj musí být vypojen z elektrické sítě:
  - pokud se během používání objeví jakákoliv anomálie
  - před každým čištěním a údržbou,
  - po použití nebo pokud je bez dozoru,
  - při každé výměně příslušenství
- Přístroj nikdy nevypojujte tahem za šňůru.
- Prodlužovací šňůru používejte pouze potom, co jste si ověřili, že je v bezvadném stavu.
- Elektrický domácí spotřebič se nesmí používat, pokud:
  - spadl na zem,
  - nůž je poškozený nebo nekompletní.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo pověřeným servisem nebo patřičně kvalifikovanou osobou, aby se vyloučilo nebezpečí.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti, v žádném případě nesmí být předmětem profesionálního použití. V takovém případě výrobce neposkytuje záruku a nenese žádnou odpovědnost za případné škody.
- Nikdy maso do přístroje netlačte prsty. Vždy používejte pěchovátko.
- Tento přístroj nesmí být obsluhován lidmi (včetně dětí) se sníženou tělesnou, motorickou nebo duševní schopností nebo lidmi nezkušenými či neznalými, s výjimkou případu, kdy tito lidé konají pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo je odpovědné osoby poučí o používání přístroje.
- Je třeba dbát na to aby, děti si s přístrojem nehrály.

CZ

Popis přístroje

1. Motorový blok
2. Pěchovátko
3. Plnicí miska
4. Tlačítko pojistky mlecího bloku
5. Mlecí blok
6. Spirála
7. Nůž
8. Děrované kotouče (podle typu):
- **a.** malé otvory - Ø 3mm
- **b.** střední otvory - Ø 4,7mm
- **c.** velké otvory - Ø 7,5 mm

9. Objímka
10. Nástavec na plnění uzenin (podle typu)
11. Příslušenství Kébbé (podle typu)
12. Protlačovací hlavice na sušenky (podle typu):
- **12a** : držák
- **12b** : forma

13. Příslušenství na výrobu šťáv a pyré (podle typu) :
- **13a** : šroub
- **13b** : filtr s otvory různé velikosti pro pyré
- **13c** : filtr s malými otvory pro šťávu
- **13d** : odvádění šťávy

14. Dvířka

Použití

S nožem zacházejte opatrně, čepele jsou velmi ostré.

Před prvním použitím umyjte všechny díly ve vodě s mycím prostředkem na nádobí a pečlivě je osušte.
Děrovaný kotouč a nůž musí být stále naolejované. Namažte je olejem. Jestliže děrovaný kotouč a nůž nejsou naolejované, netočte s přístrojem naprázdno.

Smontování mlecího bloku (obr. 1)

- Vsuňte spirálu **(6)** (dlouhou osou napřed) do mlecího bloku **(5)**.
- Na krátkou osu spirály nasaďte nůž **(7)** ostřím ven, směrem k sítku.
- Na nůž nasaďte vybraný děrovaný kotouč **(8)**, tak aby do sebe zapadaly oba čepy a zářezy. Našroubujte objímku **(9)** na doraz, ne však tak, aby se zablokovala.
- Ověřte, zda jste přístroj smontovali správně. Osa se nesmí protáčet ani být zablokovaná. V opačném případě smontujte celý blok znovu.

Namontování bloku na výrobek

CZ

Výrobek musí být odpojen ze zásuvky.
- Nakloňte mlecí blok doprava **(obr. 2)**.
- Mlecí blok zasuňte na doraz do motorového bloku a otočte ho doleva, potom nasaďte misku.
- Zavřete dvířka **(14)**.
- Výrobek zapojte do elektrické sítě.

Pozor:
- Nenechávejte běžet přístroj naprázdno (bez masa).
- Doporučujeme, abyste mřížku po čištění naolejovali.

- Připravte si přísady, které chcete umlít, a předem z nich odstraňte kosti, chrupavky a kůži.
- Maso nakrájejte na kousky (přibližně 2x2 cm) a vložte do misky.
- Nikdy se nepokoušejte rozemlít kousky kostí, chrupavky nebo kůže.
- Zvolte děrovaný kotouč :
  - malé otvory – Ø 3mm: velmi křehká masa
  - střední otvory – Ø 4,7 mm: hovězí, vepřové, jehněčí, drůbež, etc…
  - velké otvory – Ø 7,5 mm: párky, tlustá masa…
- Aby se maso umlelo co nejlépe, nakrájejte ho na kousky menší než je hrdlo trubice.
- Pod mlecí blok postavte nádobu.
- Vypínač na zadní straně výrobku nastavte do polohy «**I**» **(obr. 4)**
- Do mlecího bloku vkládejte kousky masa a pokud je to nutné, přitlačte pěchovátkem **(2)**.

Nikdy maso netlačte prsty.

Pokud se přístroj ucpe:
- Zastavte mlýnek nastavením vypínače do polohy «**O**».
- Otevřete dvířka na uložení příslušenství.
- Několik vteřin podržte vypínač « **reverse** », tak se potraviny v přístroji uvolní **(obr. 5)** ;
- Potom zavřete dvířka, hlavním vypínačem uveďte přístroj do chodu a nechte domlít.

POZOR: Před stisknutím vypínače počkejte, až se přístroj úplně zastaví.

Poznámka:
Na některé recepty je potřeba silný výkon (přibližně 800 W). V těchto případech přístroj nepoužívejte po dobu delší něž 30 vteřin.

PŘÍKLAD: Hrachová kaše se slaninou nebo skopovým masem.

Přísady: 100 g slaniny nebo skopového masa - 150 g syrového loupaného hrachu - 100 g mouky - 50 g vody - 20 g česneku - sůl - pepř - olivový olej
- V nádobce smíchejte loupaný hrách s moukou a postupně přidávejte vodu, dokud nevytvoříte stejnorodou směs.
- Směs vložte do misky mlýnku.
- Uveďte přístroj do chodu a postupně tlačte směs do otvoru pomocí tlačítka.
- Potom vložte slaninu nebo skopové maso nakrájené na kousky o velikosti 2 cm x 2 cm a česnek.
- Nalijte tuto směs do hrnce s 1,5 litrem vody. Promíchejte a nechte vařit po dobu 20 až 30 minut.
- Potom přidejte 1/2 skleničky olivového oleje a znovu promixujte.

"Mixér" je chráněn pojistným zařízením zabudovaným na ose spirály **(6)**.
Dbejte poučení o krájení potravin a o výběru děrovaného kotouče, abyste se vyhnuli přeplnění nebo náhodného zablokování během používání mlýnku.

Rozložení

Po použití přístroj vypněte a odpojte z elektrické sítě.
- Stiskněte tlačítko pojistky **(4)** na přední straně přístroje.
- Nakloňte mlecí blok doprava.
- Tahem blok vyjměte.
- Z mlecího bloku odšroubujte objímku, zatlačte na osu a vytáhněte celé příslušenství.
- Před každým čistěním a předtím, než začnete vyndávat příslušenství, přístroj odpojte z elektrické sítě.
- Čistěte ho vlhkým hadříkem. Všechny ostatní díly se mohou mýt teplou vodou a mycím prostředkem. Nikdy nepoužívejte brusné přípravky.
- **Doporučujeme nůž a děrované kotouče mlýnku na maso po každém čistění namazat stolním olejem.**

Neponořujte motorový blok do vody.

"Hlavu mixéru", tedy mlecí blok (5), spirálu (6), nůž (7), děrované kotouče (8) a objímku (9) nedávejte do myčky na nádobí.

Uskladnění

Součástky je možné uložit do prostoru, který je k tomu vyhrazen: pod dvířky (14) přístroje **(obr. 6)**.
Šňůra se může svinout pod přístroj **(obr. 7)**.

Další příslušenství

Trubice na párky (podle typu)

Toto příslušenství se používá bez děrovacích kotoučů a nože. Připevňuje se k mlecímu bloku a umožňuje snadnou výrobu párků.

Smontování (obr. 8):

- K bloku připevněte spirálu.
- Nasaďte trubici na párky.
- Našroubujte objímku.
- Blok připevněte k výrobku.

Použití:

- Podle své chuti připravte mleté maso a koření.
- Střívko namočte do vlažné vody, aby bylo opět pružné, a pak ho navlékněte na trubici **(10)**.
- Mleté maso vložte do misky, uveďte přístroj do chodu a pomocí pěchovátka dostaňte mleté maso až na konec trubice.
- Přístroj zastavte a na střívku udělejte uzel.
- Znovu uveďte do chodu a dál tlačte mleté maso pěchovátkem.

CZ

Příslušenství Kébbé (podle typu)

Toto příslušenství se používá bez děrovaného kotouče a nože. Připevňuje se na tělo mlýnku a umožňuje vytvářet směs (jehněčí maso + bulgur) podlouhlého tvaru. Tato hmota se krájí na krátké úseky, které se obloží směsí mletého masa a na koncích se zúží. Tyto knedlíčky se smaží.

Smontování: Stejné jako u trubice na párky **(obr. 9)**.

Protlačovací hlavice na sušenky (J) (podle typu)

Smontování (obr. 10) :

- Vložte spirálu **(6)** do mlecího bloku **(5)** mlecí hlavice.
- Umístěte formu **(12b)** do držáku **(12a)** a celek nasaďte na mlecí hlavici. Dejte pozor, aby všechny části zapadly do příslušných drážek mlecího bloku **(5)** a utáhněte matici **(9)** vzadu.
- Takto upravenou hlavici nasaďte na motorový blok **(1)**, jak je znázorněno na **(obr. 10)**.

Poznámka : toto příslušenství se používá bez děrovaných kotoučů a bez nože.

Použití :

- Připravte si těsto (nejlepších výsledků dosáhnete, pokud si připravíte ne zcela tvrdé těsto).
- Zvolte formu. Toho docílíte posunem šipky ke zvolenému tvaru.
- Spusťte přístroj a začněte do něj vkládat těsto.

Příslušenství na výrobu šťáv a pyré (podle typu)

Toto příslušenství se používá na výrobu pyré (červené ovoce, rajčata) a šťáv (jablka, hrušky, pomeranče, etc.). Nasazuje se na mlecí blok **(5)**.

Smontování: (obr. 10) :

- Připevněte mlecí blok **(5)** na motorový blok **(1)**.
- Vložte šroub **(13a)** do mlecího bloku **(5)**.
- Umístěte zvolený filtr :
  - **(13b)**, filtr s otvory různé velikosti, pro výrobu pyré nebo
  - **(13c)**, filtr s malými otvory pro výrobu šťáv.
- Utáhněte matici na mlecím bloku **(5)**.
- Umístěte vaničku na odvádění šťávy **(13d)** pod připravený filtr **(13b nebo 13c)**.

Použití:

- **Pyré:** Použijte filtr **(13b)** se dvěma různými průměry otvorů pro dosažení nejlepšího výsledku.

Pro výrobu pyré používejte výhradně čerstvé ovoce. Dle ročního období a kvality ovoce doporučujeme propasírovat dužinu strojkem dvakrát, abyste získali co možná největší množství pyré.

- **Šťáva:** Použijte filtr **(13c)** s jednotným průměrem otvorů.

Nádobu na šťávu vložte pod vaničku odvádějící šťávu **(13d)**, další nádobu umístěte pod filtr **(13b nebo 13c)** a ta zachytí odpad.
Jakmile doplňky správně umístíte, můžete používat přístroj jako obvykle.

CZ

Čištění přístroje:

Všechny díly se musí mýt teplou tekoucí vodou a mycím prostředkem.
Nikdy nepoužívejte brusné přípravky. Děrované kotouče vyčistíte nejsnadněji pomocí kartáčku (jako je například zubní kartáček).

POZOR:
jednotlivé díly nemyjte v myčce na nádobí.

Elektrický nebo elektronický přístroj na konci své životnosti



Podílejme se na ochraně životního prostředí!



Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.



Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič zodpovedá technickým predpisom a platným normám.
- Prístroj je určený len pre prevádzku so striedavým prúdom. Žiadame vás, aby ste sa pred jeho prvým použitím uistili, že napätie v sieti zodpovedá napätiu vyznačenému na popisnom štítku na prístroji.
- Tento prístroj neukladajte na horúce platničky alebo do blízkosti otvoreného ohňa (plynového variča), ani ho v ich blízkosti nepoužívajte.
- Spotrebič používajte iba na stabilnej pracovnej ploche, kde naň nemôže striekať voda. Spotrebič nesmie byť obrátený dnom nahor.
- Prístroj musí byť odpojený z elektrickej siete:
  - ak sa počas používania objaví akákoľvek anomália
  - pred každým čistením a údržbou,
  - po použití alebo ak je bez dozoru,
  - pri každej výmene príslušenstva
- Prístroj nikdy neodpájajte ťahaním za kábel.
- Predlžovací kábel použite iba vtedy, ak ste si overili, že je v bezchybnom stave.
- Elektrický domáci spotrebič sa nesmie používať, ak:
  - spadol na zem,
  - nôž je poškodený alebo nekompletný.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom alebo povereným servisom alebo patrične kvalifikovanou osobou, aby sa vylúčilo nebezpečenstvo.
- Spotrebič je určený na používanie v domácnosti, v žiadnom prípade nesmie byť predmetom profesionálneho využitia. V takom prípade výrobca neposkytuje záruku a nenesie žiadnou zodpovednosť za prípadné škody.
- Nikdy mäso do prístroja netlačte prstami. Vždy používajte zatláčací valec na mäso.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo za to, že ich vopred poučí o používaní tohoto prístroja.
- Je potrebné dbať na to, aby sa deti s prístrojom nehrali.

SK

Popis prístroja

1. Motorový blok
2. Zatláčací valec na mäso
3. Plniaca miska
4. Tlačidlo poistky mlecieho bloku
5. Mlecí blok
6. Špirála
7. Nôž
8. Mriežky (podľa typu):
 a. malé otvory - Ø 3mm
 b. stredné otvory - Ø 4,7mm
 c. veľké otvory - Ø 7,5 mm
9. Objímka
10. Nadstavec na plnenie údenín (podľa typu)
11. Príslušenstvo Kébbé (podľa typu)
12. Pretľačovacia hľavica na sušenky (podľa typu):
 12a: podpera
 12b: forma
13. Príslušenstvo na výrobu štiav a pyré (podľa typu) :
 13a: skrutka
 13b: filter s otvormi - rôzne veľkosti na pyré
 13c: filter s malými otvormi na šťavu
 13d: odvádzanie šťavy
14. Dvierka

Používanie

nožom zaobchádzajte opatrne, čepele sú veľmi ostré.

Pred prvým použitím umyte všetky diely vo vode umývacím prostriedkom na riad a starostlivo ich osušte.
Mriežka a nôž musia zostať mastné. Namastite ich olejom.
Ak mriežka a nôž nie sú namastené, prístroj nezapínajte naprázdno.

Zmontovanie mlecieho bloku (obr. 1)

- Vsuňte špirálu **(6)** (dlhou osou napred) do mlecieho bloku **(5)**.
- Na krátku os špirály nasaďte nôž **(7)** ostrím von, smerom k mriežke.
- Na nôž nasaďte vybranou mriežku **(8)** tak, aby do seba zapadali oba čapy a zárezy. Naskrutkujte objímku **(9)** na doraz, nie však tak, aby sa zablokovala.
- - Overte, či ste prístroj zmontovali správne. Os sa nesmie pretáčať, ani byť zablokovaná. V opačnom prípade zmontujte celý blok znovu.

Namontovanie bloku na výrobok

Výrobok musí byť odpojený.

- Nakloňte mlecí blok doprava. **(obr. 2).**
- Mlecí blok zasuňte na doraz do motorového bloku a otočte ho doľava, potom nasaďte misku.
- Zatvorte dvierka **(14).**
- Výrobok zapojte do elektrickej siete.

SK

Pozor :

- Nenechávajte bežať prístroj naprázdno (bez mäsa).
- Odporúčame, aby ste mriežku po očistení naolejovali.

- Pripravte si prísady, ktoré chcete mlieť, a vopred z nich odstráňte kosti, chrupavky a kožu.
- Mäso nakrájajte na kúsky (približne 2 x 2 cm) a vložte do misky.
- Nikdy sa nepokúšajte rozomlieť kúsky kostí, chrupavky alebo kože.
- Zvoľte mriežku:
  - malé otvory – Ø 3mm: veľmi krehké mäsá
  - stredné otvory – Ø 4,7 mm: hovädzie, bravčové, jahňacie, hydina, a pod…
  - veľké otvory – Ø 7,5 mm: párky, mastné mäsá…
- Aby sa mäso pomlelo čo najlepšie, nakrájajte ho na kúsky menšie než je hrdlo trubice.
- Pod mlecí blok postavte nádobu.
- Vypínač na zadnej strane výrobku nastavte do polohy «**I**». **(obr. 4)**
- Do mlecieho bloku vkladajte kúsky mäsa a ak je to nutné, pritlačte tlačidlom **(2)**.

Nikdy mäso netlačte prstami.

Ak sa prístroj zapchá:

- Zastavte mlynček nastavením vypínača do polohy «**O**».
- Otvorte dvierka na uloženie príslušenstva.
- Niekoľko sekúnd podržte vypínač « **reverse** », takto sa potraviny v prístroji uvoľnia. **(obr. 5)**
- Potom zavrite dvierka, hlavným vypínačom uveďte prístroj do chodu a nechajte domlieť.

POZOR:
Pred stlačením vypínača počkajte, až sa prístroj úplne zastaví.

Poznámka:

Na niektoré recepty je potrebný silný výkon (približne 800 W). V týchto prípadoch prístroj nepoužívajte dlhšie ako 30 sekúnd.

PRÍKLAD: Hrachová kaša so slaninou alebo baraním mäsom.

Prísady : 100 g slaniny alebo baranieho mäsa - 150 g surového lúpaného hrachu - 100 g múky - 50 g vody - 20 g cesnaku - soľ - čierne korenie - olivový olej
- V nádobke zmiešajte lúpaný hrach s múkou a postupne pridávajte vodu, kým nevytvoríte rovnorodú zmes.
- Zmes vložte do misky mlynčeka.
- Uveďte prístroj do chodu a postupne tlačte zmes do otvoru pomocou tlačidla.
- Potom vložte slaninu alebo baranie mäso nakrájané na kúsky veľkosti 2 cm x 2 cm a cesnak.
- Nalejte túto zmes do hrnca s 1,5 litrom vody. Premiešajte a nechajte variť 20 až 30 minút.
- Potom pridajte 1/2 pohára olivového oleja a znovu premixujte.

"Mixér" je chránený poistným zariadením zabudovaným na osi špirály (6).
Dbajte na poučenie o krájaní potravín a o výbere mriežky, aby ste sa vyhli preplneniu alebo náhodnému zablokovaniu počas používania mlynčeka.

SK

Rozloženie

Po použití prístroj vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Stlačte tlačidlo poistky **(4)** na prednej strane prístroja.
- Nakloňte mlecí blok doprava.
- Ťahom blok vyberte.
- Z mlecieho bloku odskrutkujte objímku, zatlačte na os a vytiahnite celé príslušenstvo.
- Pred každým čistením a predtým, ako začnete vyberať príslušenstvo, prístroj odpojte z elektrickej siete.
- Čistite ho vlhkou handričkou. Všetky ostatné diely sa môžu umývať teplou vodou a umývacím prostriedkom. Nikdy nepoužívajte brúsne prípravky.

Odporúčame nôž a mriežky mlynčeka na mäso po každom čistení namazať stolovým olejom.

Neponárajte motorový blok do vody.

"Hlavu mixéra", teda mlecí blok (5), špirálu (6), nôž (7), mriežky (8) a objímku (9) nedávajte do umývačky riadu.

Uskladnenie

Súčiastky je možné uložiť do priestoru, ktorý je na to vyhradený: pod dvierkami **(14)** prístroja. **(obr. 6)**
Kábel sa môže zvinúť pod prístroj **(obr. 7)**.

Ďalšie príslušenstvo

Trubica na párky (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a noža. Pripevňuje sa k mleciemu bloku a umožňuje jednoduchú výrobu párkov.

Zmontovanie (obr. 8):

- K bloku pripevnite špirálu.
- Nasaďte trubicu na párky.
- Naskrutkujte objímku.
- Blok pripevnite k výrobku.

Použitie :

- Podľa svojej chuti pripravte mleté mäso a korenie.
- Črievko namočte do vlažnej vody, aby bolo opäť pružné, a potom ho navlieknite na trubicu **(10)**.
- Mleté mäso vložte do misky, uveďte prístroj do chodu a pomocou tlačidla dostaňte mleté mäso až na koniec trubice.
- Prístroj zastavte a na črievku urobte uzol.
- Znovu uveďte do chodu a ďalej tlačte mleté mäso tlačidlom.

Príslušenstvo Kébbé (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a noža. Pripevňuje sa na telo mlynčeka a umožňuje vytvárať zmes (jahňacie mäso + bulgur pšenica) podlhovastého tvaru. Táto hmota sa krája na krátke kúsky, ktoré sa obložia zmesou mletého mäsa a na koncoch sa zúžia. Tieto malé knedle sa smažia.

Zmontovanie : Rovnaké ako pri trubici na párky **(obr. 9)**.

Pretľačovacia hľavica na sušenky (J) (podľa typu)

Zmontovanie (obr. 10) :

- Vložte špirálu **(6)** do mlecieho bloku **(5)** mlecej hlavice.
- Umiestnite formu (12b) do podpery **(12a)** a celok nasaďte na mleciu hlavicu. Dajte pozor, aby všetky časti zapadli do príslušných drážok mlecieho bloku **(5)** a utiahnite maticu **(9)** vzadu.
- Takto upravenú hlavicu nasaďte na motorový blok **(1)**, ako je znázornené na. **(obr. 10)**.

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez sitka a bez noža.

Použitie :

- Pripravte si cesto (najlepší výsledok dosiahnete, ak si pripravíte nie celkom tvrdé cesto).
- Zvoľte formu. Toho docielite posunom šípky k zvolenému tvaru.
- Spusťte prístroj a začnite do neho vkladať cesto.

Príslušenstvo na výrobu štiav a pyré (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa používa na výrobu pyré (červené ovocie, paradajky) a štiav (jablká, hrušky, pomaranče, a pod.). Nasadzuje sa na mlecí blok **(5).**

Zmontovanie (obr. 10) :

- Pripevnite mlecí blok **(5)** na motorový blok **(1)**.
- Vložte skrutku **(13a)** do mlecieho bloku **(5)**.
- Umiestnite zvolený filter:
  - **(13b)** filter s otvormi rôznej veľkosti, na výrobu pyré alebo
  - **(13c)** filter s malými otvormi na výrobu štiav.
- Utiahnite maticu na mlecom bloku **(5)**.
- Umiestnite vaničku na odvádzanie šťavy **(13d)** pod pripravený filter **(13b alebo 13c)**.

Použitie :

- **Pyré:** Použite filter **(13b)** s dvoma rôznymi priemermi otvorov na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku.

Na výrobu pyré používajte výhradne čerstvé ovocie. Podľa ročného obdobia a kvality ovocia odporúčame prepasírovať dužinu strojčekom dvakrát, aby ste získali čo možno najväčšie množstvo pyré.

SK

- **Šťava**: Použite filter **(13c)** s jednotným priemerom otvorov.

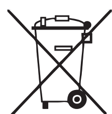
Nádobu na šťavu vložte pod vaničku odvádzajúcu šťavu **(13d)**, ďalšiu nádobu umiestnite pod filter **(13b alebo 13c)**, v nej sa zachytí odpad.
Hneď, ako doplnky správne umiestnite, môžete používať prístroj ako zvyčajne.

Čistenie prístroja :

Všetky diely sa musia umývať pod teplou tečúcou vodou a umývacím prostriedkom.
Nikdy nepoužívajte brúsne prípravky. Mriežky vyčistíte najjednoduchšie pomocou kefky (ako je napríklad zubná kefka).

POZOR:
jednotlivé diely neumývajte v umývačke riadu.

Elektrický alebo elektronický prístroj na konci svojej životnosti



Prispejme k ochrane životného prostredia!



Váš prístroj obsahuje veľké množstvo využiteľných alebo recyklovateľných materiálov.



Odneste preto prístroj do zberného strediska alebo do autorizovaného servisu, kde bude vykonaná jeho úprava.

Biztonsági utasítások

- A jelen készülék megfelel a vonatkozó műszaki előírásoknak és szabvány követelményeknek.
- A fogyasztó kizárólag elektromos váltóáramra kapcsolva használható. Az első használat előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel.
- A fogyasztót ne rakja forró főzőlapra vagy a nyílt láng közelében (gáztűzhely), illetve tilos a készüléket ezek közvetlen közelében használni.
- A fogyasztót kizárólag stabil munkafelületen használja, ügyeljen rá, hogy védve legyen permetező víz hatásától. A készüléket ne fordítsa fel.
- A készüléket áramtalanítani szükséges az alábbi esetekben:
  - amennyiben a használata során bármiféle rendellenességet észlel
  - minden egyes tisztítás és karbantartás előtt,
  - minden egyes használata után, illetve, ha felügyelet nélkül hagyja,
  - minden egyes tartozékcserét megelőzően.
- A hálózati vezetéket a csatlakozó aljzatból való kihúzáskor ne a zsinórnál fogva húzza ki.
- A hosszabbító zsinórt csak abban az esetben használja, ha meggyőződött annak kifogástalan állapotáról.
- A háztartási villamos fogyasztót tilos használni:
  - ha előzőleg a földre esett,
  - ha a kés megsérült, vagy hiányos.
- Amennyiben a hálózati csatlakozózsinór megsérült, úgy a biztonsági óvintézkedések betartása érdekében ezt csak a gyártó, a szakhivatott javítószolgálat, illetve az erre illetékes szakképzett személy javíthatja meg.
- A fogyasztó csak az otthoni, háztartáson belüli használatra lett előállítva, és semmi esetre sem használható a hivatásos szinten, ilyen esetekre a gyártó nem nyújt garanciát, és nem felel az esetleges károkért sem.
- A húst soha ne nyomja a készülékbe az ujjaival. Erre a célra használja mindig a lenyomót.
- Tilos, hogy a jelen készüléket olyan személyek kezeljék, akiknek fizikai adottságai, érzékelő képessége vagy szellemi képessége korlátolva van (a gyerekekkel egyetemben), illetve a kellő tapasztalat vagy ismeretek hiányában szenvedő személyek használják, illetve az ilyen személyek számára biztosítani kell a megfelelő felügyeletet és a készülékkel való megfelelő bánásmód előzetes ismertetését.
- Tilos, hogy a jelen készüléket a gyerekek játékszerként használják.

Készülék leírása

1. Motor blokk
2. Nyomógomb
3. Töltőtálka
4. Metélőblokk biztosíték nyomógombja
5. Metélőblokk
6. Spirál
7. Kés
8. Rosták (típus szerint):
a. kis nyílások - Ø 3mm
b. közepes nyílások - Ø 4,7mm
c. nagy nyílások - Ø 7,5 mm
9. Foglalat
10. Füstölthús töltő toldalék (típus szerint)
11. Kébbé tartozékok (típus szerint)
12. Sütemény előtét (típus szerint):
12a: támaszték
12b: forma
13. Gyümölcslé és püré készítési tartozékok (típus szerint)
13a: csavar
13b: gyümölcspüré szűrő különböző nyílásokkal
13c: gyümölcszűrő apró nyílásokkal
13d: léelvezető
14. Ajtócska

Használat

A kést fokozott elővigyázatossággal kezelje, mivel a pengéje nagyon éles.

Az első használat előtt, minden alkatrészt mosson meg mosogatószeres vízben, és alaposan szárítsa ki.
A lyuktárcsának és a késnek zsírosan kell maradnia. Kenje be ezeket az alkatrészeket olajjal.
Ne működtesse a készüléket üresen, ha a kés és a lyuktárcsa nincsenek megolajozva.

A metélőblokk összeszerelése (1. ábra)

- A spirált **(6)** helyezze be (a hosszú tengellyel előre) a metélőblokkba **(5)**.
- A spirális rövid tengelyére helyezze fel a kést **(7)** élével kifelé, a rosta felé.
- A késre **(8)** helyezze fel a kiválasztott rostát úgy, hogy mindkét ék és bemélyedés egymásba essen. Csavarja fel a foglalatot **(9)** ütközésig, de csak annyira, hogy ne szoruljon be.
- Ellenőrizze, hogy a készüléket helyesen szerelte össze. A tengely nem foroghat át, és nem szorulhat be. Ellenkező esetben a blokkot újra szerelje össze.

A blokk készülékre történő felszerelése

A fogyasztót kapcsolja le a villamos hálózatról.
- A metélőblokkot döntse el jobbra **(2. ábra)**..
- A metélőblokkot ütközésig tolja be a motorblokkba, és fordítsa el balra, majd helyezze fel az edénykét.
- Csukja be az ajtócskát **(14)**.
- A fogyasztót kapcsolja a villamos hálózatra.

Figyelem :
- A készüléket tilos üresen járatni (hús nélkül).
- Javasoljuk, hogy a tisztított rostát olajozza be.

H

- A metélendő összetevőket készítse elő, és távolítsa el ezekből a csontos, porcos és inas részeket.
- A húst szeletelje apró szeletekre (körülbelül 2x2 cm), és tegye ezeket a tálba
- Tilos, hogy a csontok, porcok vagy sertésbőr metélésével próbálkozzon.
- Válaszon rostatípust:
  - kis nyílások – Ø 3mm: nagyon gyengéd hús
  - közepes nyílások – Ø 4,7 mm: marha, sertés, juh, baromfi húsfélék stb.…
  - nagy nyílások – Ø 7,5 mm: virsli, kövér húsfélék…
- Hogy a hús minél jobban legyen megmetélve, a húsdaraboknak kisebbeknek kell leni, mint a cső nyakának.
- A tálat helyezze a metélőblokk alá.
- A készülék hátlapján levő kapcsolót kapcsolja az «I» pozícióba **(4. ábra)**.
- A metélőblokkba rakja be a húsdarabokat, és ha szükséges, akkor használja a húslenyomó gombot **(2)**.

A húst soha ne nyomja az ujjaival.

Amennyiben a készülék eltömődik:
- Állítsa le a húsmetélőt a kapcsoló «**O**» állásba fordításával.
- Nyissa ki a tartozékok tárolására szolgáló ajtócskát.
- Néhány másodpercre tartsa lenyomva a «**reverse**» kapcsolót, a készülékbe szorult élelmiszer így kilazul **(5. ábra)**.
- Ezután nyissa ki az ajtócskát, a készüléket indítsa be a főkapcsolóval és hagyja befejezni a metélést.

FIGYELEM:
A kapcsoló lenyomása előtt várja meg, míg a készülék teljesen leáll

Megjegyzés :
Néhány étel elkészítéséhez nagyobb teljesítményre van szükség (hozzávetőlegesen 800 W). Ilyen esetekben a készüléket ne használja megszakítás nélkül 30 másodpercnél hosszabb ideig.

Példa: Borsópüré szalonnával vagy ürüpecsenyével.

Hozzávalók : 100 g szalonna vagy ürüpecsenye - 150 g nyers fejtett borsó - 100 g liszt -50 g víz - 20 g fokhagyma - só - bors – olívaolaj
- Víz folyamatos hozzáadásával keverje össze a tálban a fejtett borsót és a lisztet, míg homogén massza nem lesz belőle.
- A masszát helyezze a metélő tálkájába.
- Indítsa be a készüléket és a nyomógombbal a masszát fokozatosan nyomja be a nyílásba.
- Ezután adja hozzá a szalonnát, vagy a 2 cm x 2 cm darabokra vágott ürüpecsenyét és a fokhagymát.
- Az így kapott masszát tegye egy 1,5 liter vízzel töltött lábasba. Keverje össze és 20 - 30 percig főzze.
- Ezután újra keverje össze és adjon hozzá 1/2 pohár olívaolajt.

A „mixer” a spirális tengelyébe beépített biztosító berendezéssel (6) van védve. A mixer túlterhelésének vagy a nem szándékos leblokkolásának elkerülése érdekében a használat előtt az ételek szeleteléséről szóló útmutatás szerint járjon el.

Szétszerelés

Használat után a készüléket kapcsolja ki és áramtalanítsa.
- Nyomja le a biztosító kapcsolóját **(4)** a készülék elülső oldalán.
- A metélőblokkot fordítsa el jobbra.
- Húzza ki a blokkot.
- A metélőblokkról csavarja le a foglalatot, nyomja meg a tengelyt, és húzza ki a tartozékokat.
- Minden tisztítás vagy a tartozékok kiszedése előtt a készüléket kapcsolja le a villamos hálózatról.
- Ezt nedves ronggyal tisztítsa. A többi alkatrész mosható meleg mosószeres vízben. Soha ne használjon súroló szereket.
- **A húsmetélő kését és rostáit ajánlatos minden tisztítás után étolajjal bekenni.**

A motorblokkot soha ne helyezze vízbe.

A „mixer fejét”, vagyis a metélőblokkot (5), a spirált (6), a kést (7), a rostákat (8) és a foglalatot (9) ne rakja mosogatógépbe.

Tárolás

Az egyes alkatrészek elhelyezhetőek az erre a célra kialakított helyre: a készülék hátsó ajtócskája **(14)** mögé **(6. ábra).**
A tápvezeték a készülék alá csavarható össze **(7. ábra).**

Egyéb tartozékok

Virsli-készítő cső (típus szerint)

Ez a tartozék rosták és kés nélkül használható. A metélőblokkra felerősítve jó segítséget nyújt a virsli egyszerű elkészítésében.

Összeszerelés (8. ábra):

- A spirálist erősítse a blokkra.
- Helyezze fel a virsli-készítő csövet.
- Csavarja fel a foglalatot.
- A blokkot erősítse a készülékre.

Használat :

- Ízlés szerint készítse elő a metélt húst és a fűszereket.
- A belet áztassa langyos vízben, hogy visszanyerje rugalmasságát, majd húzza fel a csőre **(10)**.
- A metélt húst helyezze a tálkába, indítsa be a készüléket, és a lenyomó segítségével juttassa el a metélt húst a cső végére.
- Állítsa le a készüléket, és csináljon egy csomót a bél végére.
- Újra indítsa be a készüléket, és a lenyomóval nyomja tovább a metélt húst.

Kébbé tartozékok (típus szerint)

H

Ez a tartozék rosták és kés nélkül használható. A metélőre erősítve a hosszúkás masszák (bárányhús + bulgur) elkészítésére használható. A masszát kis darabokra szeletelve, metélthús masszával körítve, a végén leszűkítve. Ezek a gombóc formák kisüthetők.

Összeszerelés : mint a virsli-készítő csőnél. **(9. ábra)**.

Sütemény előtét (J) (típus szerint)

Összeszerelés (10. ábra) :

- A spirált **(6)** helyezze be a metélőfej metélőblokkjába **(5)**.
- A süteményformát **(12b)** helyezze rá a támasztékra **(12a),** és ezt tegye rá a metélőfejre. Ügyeljen arra, hogy valamennyi egység pontosan illeszkedjen a metélőblokk **(5)** illetékes vájatába, majd húzza szorosra a hátsó anyacsavart **(9).**
- Az így elkészített fejrészt helyezze rá a motorblokkra **(1)**, ahogy ez a 2.ábrán látható **(10. ábra)**.

Megjegyzés : ezen tartozék kés és rosta nélkül használandó.

Használat :

- Készítse elő a tésztát (a lehető legjobb eredmény céljára a használt tészta ne legyen teljesen kemény).
- Válasszon sütőformát. Ez kiválasztható a nyíljel állításával a kívánt formára.
- Indítsa el a készüléket, és kezdje meg a tészta beadagolását.

Gyümölcslé és püré készítési tartozékok (típus szerint)

Ez a tartozék használható a pürék (piros gyümölcsök, paradicsom) és gyümölcslevek (alma. Körte, narancs, stb.) készítésére. A tartozékot a metélőblokkra kell rögzíteni **(5).**

Összeszerelés (10. ábra) :

- A metélőblokkot **(5)** rögzítse rá a motor blokkra **(1).**

- A csavart **(13a)** helyezze be a metélőblokkba **(5).**
- Helyezze be a kiválasztott szűrőt :
  - **(13b),** a különböző nagyságú nyílásokkal ellátott szűrőt a püré készítéséhez, vagy
  - **(13c),** a kis nyílásokkal ellátott szűrőt a gyümölcslé elkészítéséhez.
- A metélőblokkon húzza szorosra az anyacsavart **(5).**
- A léelvezető kádacskát (13d helyezze az előkészített szűrő **(13b vagy 13c)** alá.

Használat :

- **Gyümölcspüré** : Használja a két különböző átmérős szűrőt **(13b)**, így a legjobb eredmény érhető el.

A püré készítéséhez csak friss gyümölcsöt használjon. Az évszak és a gyümölcs minősége szerint ajánlatos a gyümölcshúst kétszer átpasszírozni a géppel, mivel így a lehető legnagyobb gyümölcslé mennyiség érhető el.

- **Gyümölcslé** : Használja az egységes átmérős szűrőt **(13c)**.

A léfelfogó edénykét helyezze a léelvezető kádacska **(13d)** alá, és egy másik edénykét pedig a szűrő **(13b vagy 13c)** alá, amely felfogja a gyümölcsmaradékokat.
Valamennyi tartozék pontos elhelyezését követően kezdheti a készülék indítását..

H

Készülék tisztítása :

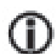
Valamennyi rész a mosószeres, meleg vízzel mosható.
Tilos a csiszoló hatású szerek használata. A rosták legkönnyebben kefécskével tisztíthatók (pl. a fogkeféhez hasonlóval).

FIGYELEM:
tilos a tartozékokat mosogatógépben tisztítani!

Elektromos vagy elektronikus készülék ártalmatlanítása az élettartam lejárta után



Legyünk mi is környezetbarátok!



Az Ön készüléke több használható vagy újra hasznosítható összetevőt tartalmaz.



Készülékét vigye el az illetékes hulladék gyűjtőhelyre, vagy a szakhivatott javítószolgálathoz, ahol elvégzik a készülék szakszerű ártalmatlanítását.

Varnostna navodila

- Ta aparat je usklajen z tehničnimi predpisi in veljavnimi standardi.
- Aparat je namenjen izključno za priključitev v električno omrežje z izmeničnim električnim tokom. Pred prvo uporabo obvezno preverite, če napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, ki je navedena na napisni tablici pritrjeni na aparatu.
- Aparata nikoli ne polagajte na vroče površine in ga ne uporabljajte v bližini odprtega ognja (plinskega štedilnika).
- Aparat uporabljajte le na stabilni površini, na varnem pred vodnimi curki. Ne obračajte ga narobe.
- Aparat morate odklopiti iz električnega omrežja:
  - če pride do nepravilnosti v delovanju
  - pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem
  - po uporabi
  - med nameščanjem priključka
- Aparata nikoli ne odklapljajte iz električnega omrežja z vlečenjem za električni kabel.
- odaljšek uporabljajte samo v primeru, ko ste se prepričali, da je ta v brezhibnem stanju.
- Aparata ne uporabljajte, če:
  - je padel na tla
  - je poškodovan ali ni kompleten
- V primeru, da je električni kabel poškodovan, pokličite proizvajalca ali pooblaščeni servis, da ga zamenja. Le tako se boste izognili tveganju nesreče.
- Aparat je bil oblikovan izključno za domačo uporabo. V primeru kakršnekoli profesionalne uporabe, proizvajalec ne bo prevzel nobene odgovornosti za morebitne poškodbe in škodo, obenem bo prenehala veljati tudi garancija.
- Ne potiskajte mesa s prsti, vedno uporabite potisni element.
- Osebe (ali otroci), ki zaradi svojih fizičnih ali mentalnih lastnosti niso sposobne varnega rokovanja z aparatom, smejo uporabljati napravo samo pod nadzorstvom druge osebe.
- Aparat ni igrača. Zato mora biti izven dosega otrok.

SL

Opis aparata

1. Enota z motorjem
2. Stikalo
3. Posoda za polnenje
4. Gumb za sprostitev bloka za sekljanje
5. Blok za sekljanje
6. Spirala
7. Nož
8. Mreže (odvosno od modela):
a. male odprtine - Ø 3mm
b. srednje odprtine - Ø 4,7mm
c. velike odprtine - Ø 7,5 mm
9. Matica
10. Cev za klobase (odvisno od modela)
11. Pripomoček Kébbé (odvisno od modela)
12. Nastavek za pecivo (odvisno od modela):
12a: podpora
12b: model
13. Priključek za izdelavo sokov in kaše (odvisno od modela) :
13a: vijak
13b: filter z odprtinami za izdelavo kaše
13c: filter z majhnimi odprtinami za pridobivanje soka
13d: posoda z žlebičem za odtok soka
14. vratca

Uporaba

Med rokovanjem z nožem bodite zelo previdni, ker rezila so ostra.

Pred prvo uporabo operite vse pripomočke z vodo in milnico in jih skrbno obrišite. Med rokovanjem z nožem bodite zelo previdni, ker rezila so ostra.
Rešetka in nož morata ostati mastna. Namažite ju z oljem.
Ne dovolite, da se naprava vrti na prazno, če nista namaščena rešetka in nož.

Montaža bloka za sekljanje (slika 1)

- Vstavite spiralo **(6)** (najprej podolžna os) v blok za sekljanje **(5)**.
- Nastavite nož **(7)** na krajšo os spirale, tako da obrnete rezilne robove navzven, proti mreži.
- Na nož namestite izbrano mrežo **(8)** tako da se oba nastavka ujameta z obema zarezama bloka. Privijte matico **(9)** do konca, ne da bi jo blokirali.
- Preverite montažo. Os ne sme biti zračna, niti se ne sme zatikati pri vrtenju. V nasprotnem primeru ponovite montažni postopek.

Montaža bloka na aparat

Izdelek mora biti odklopljen.
- Nagnite blok za mletje na desno **(slika. 2)**
- Potisnite blok za mletje do dna v motorni blok in obrnite blok v levo, nato vstavite posodo.
- Zaprite vratca **(14)**.
- Priključite aparat v električno omrežje.

Pazite:
- Aparata nikoli ne poganjajte v prazno (brez mesa).
- Priporočamo, da mrežo po vsakem čiščenju namažete z oljem.

- Pripravite dodatke za mletje, pri čemer je treba predhodno odstraniti kosti, hrustance in živce.
- Meso razrežite na kocke (približno 2x2 cm) in jih vsipajte v posodo.
- Nikoli ne poskušajte zmljeti koščke kosti, hrustancev ali trdne kože.
- Izberite mrežo:
  - male odprtine - Ø 3mm: zelo krhko meso
  - srednje odprtine – Ø 4,7 mm: govedina, svinjina, ovčetina, perutnina, itd …
  - velike odprtine – Ø 7,5 mm: hrenovke, masno meso …
- Najboljši učinek dosežete, če razrežete meso na kocke ki so manjše od grla cevi.
- Pod blok za sekljanje postavite posodo.
- Prestavite stikalo, ki se nahaja na zadnji strani izdelka, v položaj «I». **(slika 4)**
- Vstavite koščke mesa v blok za mletje in po potrebi potisnite s potisnim elementom (2)

Mesa nikoli ne potiskajte s prsti.

POMEMBNO:
Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi, preden sprožite stikalo.

Če se izdelek zamaši:
- Ustavite aparat tako, da preklopite stikalo v položaj «0».
- Odprite vratca za zlaganje pripomočkov.
- Nekaj trenutkov pritiskajte na stikalo **«vzvratno»** , kar bo sprostilo koščke hrane. **(slika 5)**
- ato zaprite vratca in vklopite delovanje s pritiskom na glavno stikalo in končajte sekljanje.

Opomba:
Za nekatere recepte je potrebna velika moč (približno 800 W). Pri takih receptih pazite, da ne presežete časa delovanja 30 sekund.

SL

Primer: Grahov pire s slanino ali ovčjim mesom.

Sestavine : 100 g slanine ali ovčetine - 150 g surovega zdrobljenega graha - 100 g moke -50 g vode - 20 g česna - sol - poper – olivno olje
- V posodi zmešajte zdrobljen grah in moko in nato postopoma dodajajte vodo, dokler ne dobite enakomerne zmesi.
- Vse skupaj vsipajte v posodo za sekljanje.
- Vklopite aparat in počasi potiskajte zmes v grlo s pomočjo potisnega elementa.
- Nato dodajte slanino ali ovčetino, razrezano na koščke velikosti 2 cm x 2 cm, in česen.
- Stresite mešanico v posodo z 1,5 litra vode. Premešajte in kuhajte 20 do 30 minut.
- Potem dodajte 1/2 kozarčka olivnega olja in vse skupaj zmešajte.

Aparat je zavarovani z varovalnim sistemom, vgrajenim na osi spirale (6). Pred uporabo preberite in upoštevajte navodila glede mešanja živil in izbire mrežice, da aparata ne preobremenite ali nehote ne blokirate.

Demontaža

SL

Po uporabi aparat izklopite in ga odklopite iz električnega omrežja.
- Pritisnite na gumb za sprostitev bloka za sekljanje **(4)**, ki se nahaja na sprednji strani aparata.
- Obrnite blok za sekljanje na desno.
- Popolnoma sprostite blok in ga izvlecite.
- Odvijte matico bloka za sekljanje in izvlecite pripomočke s pritiskom na os.
- Izklopite aparat pred vsakim čiščenjem in pred vsakim snemanjem pripomočkov.
- Čistite ga z vlažno krpo.

Vse druge dele lahko očistite s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih sredstev.

Priporočamo, da nož in mreže naprave za sekljanje mesa po vsaki uporabi namastite z jedilnim oljem.

Nikoli ne potopite motornega bloka v vodo.

Bloka za sekljanje (5), spirale (6), noža (7), mreže (8) in matice (9) nikoli ne umivajte v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

Pripomočke je mogoče zložiti v temu namenjen prostor pod vrati **(14)** na zadnji strani aparata **(slika 6)**.
Kabel lahko zvijete pod aparat **(slika 7)**.

DODATNI PRIPOMOČKI

Cev za klobase (odvisno od modela)

Ta pripomoček se uporablja brez mreže in brez noža. Nastavimo ga na blok za sekljanje in z njegovo pomočjo lahko naredimo klobase.

Montaža (slika. 8):

- Namestite spiralo v blok.
- Namestite cev za klobase.
- Privijte matico.
- Blok pritrdite na aparat.

Uporaba :

- Pripravite mleto meso in začimbe po svojem okusu.
- Namočite črevo v mlačni vodi, da znova postane elastično, in ga navlecite na cev **(10)**.
- Mleto meso položite v posodo, vklopite aparat in potisnite s potisnim elementom, tako da potisnete mleto meso do konca cevi.
- Ustavite aparat in zavežite vozel na črevesu.
- onovno vklopite in nadaljujte, pri čemer potiskajte mleto meso s potisnim elementom.

Pripomoček Kébbé (odvisno od modela)

Ta pripomoček se uporablja brez mreže in brez noža. Namesti se na aparat in omogoča pripravo mešanice (ovčje meso + bulgur) v obliki cevi. Tako dobljene cevi razrežemo na krajše kose in obložimo z mešanico mletega mesa; konice stisnemo. Te kroglice ocvremo.

SL

Montaža : enako kot pri cevi za klobase **(slika. 9)**.

Nastavek za pecivo (J) (odvisno od modela)

Montaža (slika. 10) :

- Vložite spiralo **(6)** v blok za sekljanje **(5)**.
- Namestite model **(12b)** v podporo **(12a)** in vse skupaj namestite na glavo naprave. Pazite, da se vse dele ujameta z zarezama bloka **(5)**. Potem pritrdite matico **(9)** na zadnjem delu.
- Tako sestavljeno glavo namesite na enoto z motorjem **(1)**, kot kaže **(slika. 10)**.

Opomba: ta priključek uporabljajte brez mreže in brez noža.

Uporaba :

- Pripravite testo (najboljše je srednje trdo testo).
- Izberite model, tako da prestavite puščico v položaj z izbrano obliko.
- Vklopite aparat in potiskajte testo notri.

Priključek za pridobivanje sokov in izdelavo kaše (odvisno od modela)

Ta priključek je namenjen za izdelavo kaše (rdeče sadje, paradižniki) in sokov (jabolka, gruške, pomaranče, itd.). Namestite ga na blok za sekljanje **(5)**.

Montaža (slika 10) :

- Pritrdite blok za sekljanje **(5)** na blok z motorjem **(1)**.

- Vložite vijak **(13a)** v blok za sekljanje **(5)**.
- Namestite izbrani filter:
  - **(13b)**, filter z različnimi odprtinami za izdelavo kaše ali
  - **(13c)**, filter z malimi odprtinami za pridobivanje soka.
- Matico pritrdite s privitjem na blok za sekljanje **(5)**.
- Postavite posodo za sok **(13d)** pod pripravljeni filetr **(13b nebo 13c)**.

Uporaba :

- **Kaša:** Uporabite filter **(13b)** z dvema premeroma odprtin. Za čimboljšo kašo uporabite sveže sadje.

Kakovost in količina soka se razlikujeta glede na obdobje letine in glede na vrsto sadja. Za čimvečjo količino soka priporočamo, da sadje potiskate skozi aparat dvakrat.

- **Sok**: Uporabite filter **(13c)** z odprtinami z enakim premerom.

Posodo za sok postavite pod žlebič za odtok soka **(13d)**, drugo posodo za nabiranje sadnega mesa postavite pod filetr **(13b ali 13c)**.
Ko priključke pravilno namestite, aparat uporabite kot navadno.

Čiščenje aparata :

SL

Vse druge dele lahko očistite s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih sredstev. Priporočamo, da mreže očistite s pomočjo krtačke (na primer z zobno ščetko).

POZOR:
posamezne dele nikoli ne umivajte v pomivalnem stroju.

Ko električni gospodinjski aparat odsluži



Varujmo življenjsko okolje!



Vaš aparat vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabimo ali recikliramo.



Zato aparat odnesite v zbirni center ali pooblaščeni servis, kjer bo nadalje izkoriščen.

Instrucţiuni de securitate

- Consumatorul corespunde regulamentelor tehnice şi normelor în vigoare.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru exploatarea cu curent alternativ. Vă solicităm ca înainte de punerea în funcţiune să vă asiguraţi că tensiunea din reţea corespunde tensiunii însemnate pe eticheta aparatului.
- Nu aşezaţi acest aparat pe plite fierbinţi sau în apropierea focului deschis (ochiuri de aragaz) şi nici nu-l folosiţi în apropierea acestora.
- Utilizaţi consumatorul numai pe suprafeţe de lucru stabile, unde nu poate fi împroşcat cu apă. Se interzice întoarcerea consumatorului cu fundul în sus
- Aparatul trebui debranşat de la reţeaua electrică:
  - dacă în timpul utilizării apare orice fel de anomalie,
  - înaintea fiecărei curăţări sau întreţineri,
  - după utilizare sau dacă rămâne nesupravegheat,
  - de câte ori se schimbă accesoriile
- Niciodată nu debranşaţi aparatul trăgând de cordon.
- Utilizaţi un cablu prelungitor numai după ce aţi verificat că este într-o stare corespunzătoare.
- Se interzice utilizarea consumatorului electric casnic dacă:
  - a căzut la pământ,
  - cuţitul este deteriorat sau incomplet.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, pentru a se evita pericolele, trebuie să fie schimbat de către producător sau de un service autorizat, sau de o persoană calificată.
- Consumatorul este destinat uzului casnic şi în nici un caz nu poate fi utilizat în mod profesional. Într-un astfel de caz, producătorul nu oferă garanţie şi nu poartă nici o răspundere faţă de eventualele pagube.
- Niciodată nu presaţi carnea în aparat cu degetele. Folosiţi întotdeauna dispozitivul de presare.
- Acest aparat nu poate fi folosit de persoane (inclusiv copii) ale căror capacităţi fizice sau psihice sunt limitate, sau de către persoane fără experienţă sau cunoştinţe, exceptând cazurile în care pot fi supravegheate sau instruite în utilizarea acestui aparat de către o persoană responsabilă.
- Trebuie avută grijă ca copiii să nu se joace cu aparatul.

RO

Descrierea aparatului

1. Bloc motor
2. Buton
3. Vas de umplere
4. Butonul siguranţei blocului de tocare
5. Bloc de tocare
6. Spirală
7. Cuţit
8. Site (în funcţie de tip):
a. orificii mici - Ø 3mm
b. orificii medii - Ø 4,7mm
c. orificii mari - Ø 7,5 mm
9. Manşon
10. Alonjă pentru umplerea mezelurilor (în funcţie de tip)
11. Accesorii Kébbé (în funcţie de tip)
12. Spirală pentru copturi (în funcţie de tip):
12a: sprijinitoare
12b: formă
13. Accesorii pentru fabricarea sucurilor şi piureurilor (în funcţie de tip) :
13a: şurub
13b: filtru cu orificii de diferite mărimi, pentru piure
13c: filtru cu orificii mici, pentru suc
13d: Deversor de suc
14. Uşiţă

Utilizare

Mânuiţi cu grijă cuţitul, tăişurile sunt foarte ascuţite.

Înaintea primei utilizări, spălaţi toate piesele în apă cu detergent de vase şi uscaţi-le cu grijă.
Sita şi cuţitul trebuie să fie unse. Ungeţi-le cu ulei.
Nu folosiţi aparatul la gol dacă sita şi cuţitul nu sunt unse.

Montarea blocului de tocare (figura 1)

- Introduceţi spirala **(6)** (cu axul lung înainte) în blocul de tocare **(5)**.
- Fixaţi cuţitul **(7)** pe axul scurt al spiralei, cu tăişul către exterior, orientat către sită.
- Fixaţie pe cuţit sita aleasă **(8)**, în aşa fel încât ambii pivoţi să cadă în crestături. Înşurubaţi până la cap manşonul **(9)**, dar nu atât cât să-l blocaţi.
- Verificaţi dacă aparatul a fost montat corespunzător. Axul nu trebuie să patineze şi nici să fie blocat. În caz contrar, remontaţi complet blocul.

Montarea blocului pe aparat

Aparatul trebuie să fie debranşat.
- Înclinaţi blocul de tocare spre dreapta **(figura 2)**.
- Introduceţi complet blocul de tocare în blocul motor şi răsuciţi-l spre stânga, fixaţi apoi vasul de umplere.
- Închideţi uşiţa **(14).**
- Branşaţi aparatul la reţeaua electrică.

Atenţie:
- Nu lăsaţi aparatul să meargă în gol (fără carne).
- Recomandăm ungerea sitei după curăţare.

RO

- Pregătiţi-vă ingredientele pe care doriţi să le tocaţi, îndepărtând din ele oasele, zgârciurile şi nervii.
- Tăiaţi carnea în bucăţi (aproximativ 2x2 cm) şi puneţi-o în vas.
- Niciodată nu încercaţi să tocaţi bucăţi de oase, zgârci sau şoric.
- Alegeţi sita:
  - orificii mici – Ø 3mm: carne foarte fragedă
  - orificii medii – Ø 4,7 mm: carne de vită, de porc, de miel, de pasăre, etc.
  - orificii mari – Ø 7,5 mm: crenvurşti, carne grasă…
- Pentru ca măcinarea cărnii să fie cât mai bună, tăiaţi carnea în bucăţi mai mici decât gâtul tubului de umplere.
- Aşezaţi un vas sub blocul de măcinare.
- Treceţi în poziţia «I» întrerupătorul aflat pe partea din spate a aparatului. **(figura 4)**
- Introduceţi bucăţile de carne în blocul de tocare şi dacă este necesar apăsaţi-le cu dispozitivul pentru presat **(2)**

Niciodată nu apăsaţi carnea cu degetele.

Dacă aparatul se blochează :
- opriţi tocătorul punând întrerupătorul în poziţia «**O**».
- Deschideţi uşiţa compartimentului de păstrare a accesoriilor.
- Apăsaţi câteva secunde pe întrerupătorul « **reverse** », eliberându-se astfel alimentele din aparat **(figura 5)**.
- Închideţi apoi uşiţa şi apăsând întrerupătorul principal repuneţi aparatul în funcţiune, terminând tocarea.

ATENŢIE :
Aşteptaţi oprirea completă a aparatului înainte de a acţiona întrerupătoarele.

Observaţie :
Pentru anumite reţete este nevoie de o putere mai mare (cca. 800 W). În astfel de cazuri nu folosiţi aparatul mai mult de 30 de secunde.

EXEMPLU: Piure de mazăre cu slănină sau carne de oaie.

Ingrediente : 100 g slănină sau carne de oaie - 150 g mazăre crudă decorticată - 100 g făină - 50 g apă - 20 g usturoi - sare - piper – ulei de măsline
- Amestecaţi într-un recipient mazărea decorticată şi făina, adăugând treptat apă până când obţineţi un amestec uniform.
- Introduceţi amestecul în vasul de umplere al tocătorului.
- Porniţi aparatul şi împingeţi treptat amestecul în gura pâlniei cu ajutorul dispozitivului de presat.
- Introduceţi apoi slănina sau carnea de oaie tăiată în bucăţi de 2 cm x 2 cm împreună cu usturoiul.
- Turnaţi acest amestec într-un vas conţinând 1,5 litri de apă. Amestecaţi şi lăsaţi să fiarbă între 20 şi 30 de minute.
- Mixaţi totul după fierbere şi adăugaţi 1/2 de pahar de ulei de măsline.

"Mixerul" este protejat printr-un dispozitiv de siguranţă încorporat în axul spiralei (6).
Pentru a evita înfundarea sau blocarea accidentală în timpul utilizării tocătorului, respectaţi recomandările privind tăierea alimentelor şi alegerea sitelor.

Demontarea

După utilizare, opriţi şi debranşaţi aparatul de la reţeaua electrică.
- Apăsaţi pe butonul de deblocare (4) situat pe partea din faţă a aparatului.
- Înclinaţi blocul de tocare spre dreapta.
- Scoateţi blocul prin tragere.
- Deşurubaţi manşonul din blocul de tocare, împingeţi axul şi scoateţi toate accesoriile.
- Debranşaţi de la reţea aparatul înaintea fiecărei curăţări şi înainte de a scoate diversele accesorii.
- Curăţaţi-l cu o cârpă umedă. Toate celelalte piese pot fi curăţate cu apă caldă utilizând un detergent pentru vase. Nu utilizaţi niciodată produse abrazive.
  Recomandăm ca după ca după fiecare curăţare, cuţitul şi sita tocătorului de carne să fie unse cu ulei comestibil.

Nu scufundaţi niciodată blocul motor în apă.

Nu puneţi în maşina de spălat vase "Capul mixerului", adică blocul de tocare (5), spirala (6), cuţitul (7), sita (8) şi manşonul (9).

RO

Depozitarea

Componentele pot fi păstrate în spaţiul destinat acestui lucru: sub uşiţa **(14)** aparatului **(figura 6).**
cordonul se poate încolăci sub aparat **(figura 2).**

Alte accesorii

Tub pentru crenvurşti (în funcţie de tip)

Acest accesoriu se utilizează fără sită şi cuţit. Se adaptează pe blocul de tocare şi vă permite să fabricaţi cu uşurinţă crenvurşti.

Montarea (figura 8):

- Montaţi spirala pe bloc.
- Fixaţi tubul pentru crenvurşti.
- Înşurubaţi manşonul.
- Fixaţi blocul pe aparat.

Utilizare :

- Preparaţi tocătura şi condimentaţi după gust.
- Înmuiaţi maţul în apă călduţă pentru ca acesta să-şi recapete elasticitatea apoi trageţi-l peste tub **(10).**
- Puneţi tocătura pe platou, porniţi aparatul şi apăsaţi cu dispozitivul pentru presat până când tocătura ajunge la extremitatea tubului.
- Opriţi aparatul şi faceţi un nod la maţ.
- Porniţi din nou aparatul şi continuaţi apăsând tocătura cu dispozitivul pentru presat.

Accesoriu Kébbé (în funcţie de tip)

Acest accesoriu se utilizează fără sită şi cuţit. Se fixează pe corpul aparatului şi permite realizarea unui amestec (carne de oaie + bulgur) cu formă prelungită. Acest amestec se taie în bucăţi scurte, se ornează cu amestec de carne tocată, îngustându-se la capete. Aceste chiftele se prăjesc.

Montarea : La fel ca tubul pentru crenvurşti. **(figura 9)**.

RO

Spirala (J) (în funcţie de tip)

Montarea (figura 10) :

- Introduceţi spirala **(6)** în blocul **(5)** capului de măcinare.
- Introduceţi forma **(12b)** în sprijinitoare **(12a)** şi fixaţi acest întreg pe capul de măcinare. Aveţi grijă ca toate piesele să cadă în canelurile corespunzătoare ale blocului de măcinat **(5)** şi strângeţi manşonul **(9)** în spate.
- Capul astfel pregătit, fixaţi-l pe blocul motor **(1)**, aşa cum este exemplificat în **(figura 10)**.

Observaţie : acest accesoriu se foloseşte fără sită şi cuţit.

Utilizare :

- Preparaţi-vă aluatul (cele mai bune rezultate le obţineţi dacă vă pregătiţi un aluat foarte tare).
- Alegeţi forma. Acest lucru se realizează prin deplasarea săgeţii către forma dorită.
- Porniţi aparatul şi începeţi să introduceţi în el aluat..

Accesoriu pentru prepararea sucurilor şi piureurilor (în funcţie de tip)

Acest accesoriu se utilizează la prepararea piureurilor (fructe, roşii) şi sucurilor (mere, pere, portocale etc.). Se fixează pe blocul de tocare **(5).**

Montarea (figura 10) :

- Fixaţi blocul de tocare **(5)** pe blocul motor **(1)**.

- Introduceţi şurubul **(13a)** în blocul de tocare **(5).**
- Aşezaţi filtrul ales:
  - **(13b),** filtru cu diferite orificii, pentru prepararea piureului sau
  - **(13c),** filtru cu orificii mici, pentru prepararea sucului.
- Strângeţi manşonul pe capul de tocare **(5)**.
- Aşezaţi tăviţa la deversorul de suc **(13d)** sub filtrul pregătit **(13b sau 13c)**.

Utilizare :

- **Piure** : Pentru a obţine cele mai bune rezultate, folosiţi filtrul **(13b)** cu două dimensiuni diferite ale orificiilor.

Pentru prepararea piureului folosiţi numai fructe proaspete. În funcţie de anotimp şi calitatea fructelor, pentru a se obţine o cantitate cât mai mare de suc, recomandăm stoarcerea miezului de două ori cu aparatul.

- **Suc** : Folosiţi filtrul **(13c)** cu acelaşi diametru al orificiilor.

Aşezaţi vasul pentru suc sub tăviţa deversorului de suc **(13d)**, alt vas aşezaţi-l sub filtru **(13b sau 13c),** în acesta vor cădea resturile.
După ce aţi aşezat corespunzător accesoriile, puteţi utiliza aparatul în mod normal..

Curăţarea aparatului :

Toate piesele trebuie spălate în apă caldă cu detergent de vase.
Nu folosiţi niciodată mijloace de curăţare abrazive. Sitele le curăţaţi cel mai uşor cu ajutorul unei perii (de ex. periuţa de dinţi).

ATENŢIE :
anumite piese nu pot fi spălate în maşina de spălat vase.

RO

Aparatul electric sau electronic la finalul perioadei de utilizare



Contribuim la protecţia mediului înconjurător!



Aparatul dumneavoastră conţine o cantitate mare de materiale refolosibile sau reciclabile.



De aceea duceţi aparatul la un centru de colectare sau la un service autorizat, unde se va face lichidare lui.

Sigurnosne upute

- Aparat je napravljen u skladu sa tehničkim pravilima i normama koje su na snazi.
- Aparat radi samo na izmjeničnu struju. Molimo vas da prije prve upotrebe provjerite da li napon mreže odgovara naponu navedenom na metalnoj pločici na aparatu.
- Aparat nemojte postavljati niti koristiti na vrućoj podlozi ili u blizini vatre (šporeta na plin).
- Aparat koristite samo na stabilnoj radnoj površini, dalje od vode. Nemojte ga okretati.
- Aparat isključite iz mreže:
  - ako se tokom rada pojave problemi,
  - prije svakog čišćenja ili održavanja,
  - nakon upotrebe,
  - pri svakoj zamjeni dodatnih dijelova.
- Aparat nemojte isključivati iz mreže povlačenjem za kabl.
- Produžni kabl koristite samo nakon što ste provjerili da je u dobrom stanju.
- Električni aparat se ne smije koristiti:
  - ako je ispao,
  - ako je nož oštećen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, servis ili ovlaštena osoba, kako bi se izbjegle nezgode.
- Proizvod je namijenjen za kućnu upotrebu, te ga ne treba koristiti u profesionalne svrhe, na koje se ne odnosi ni garancija, kao ni odgovornost proizvođača.
- Meso ne potiskujte prstima, uvijek koristite potiskivač.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga koriste osobe (uključujući i djecu) čije su fizičke, osjetilne ili mentalne sposobnosti smanjene, ili osobe koje nemaju iskustvo niti poznavanje o aparatu, osim ako uz njih nije osoba odgovorna za njihovu sigurnost, za nadzor ili za prethodne upute vezane za upotrebu aparata.
- Aparat držite izvan dosega djece.

BIH

Opis aparata

1. Blok motora
2. Potiskivač
3. Posudica
4. Tipka za odvajanje jedinice za mljevenje
5. Jedinica za mljevenje
6. Spirala
7. Nož
8. Rešetke (prema tipu):
a. mali otvori - Ø 3mm
b. srednji otvori - Ø 4,7mm
c. veliki otvori - Ø 7,5 mm
9. Matica
10. Cjevčica za kobasice (prema tipu)
11. Pribor za ćevapčiće (prema tipu)
12. Spirala za biskvite (prema tipu):
12a: podupirač
12b: kalup
13. Pribor za pravljenje sokova i kaše (prema tipu) :
13a: spirala
13b: filter sa otvorima razne veličine za kašu
13c: filter sa malim otvorima za sok
13d: dio za odvod soka
14. Vratašca

Upotreba

Nožem rukujte pažljivo, vrlo je oštar.

Prije prve upotrebe, operite sve dijelove vodom i deterdžentom i dobro posušite.
Rešetka i nož moraju stalno biti namašćeni. Premažite ih uljem. Nemojte svoj aparat okretati na prazno ako rešetka i nož nisu namašćeni.

Postavljanje jedinice za mljevenje (slika 1)

- Umetnite spiralu **(6)** (najprije dugi dio) u jedinicu za mljevenje **(5)**.
- Postavite noževe **(7)** na kraću stranu vretena tako da oštrice postavite sa vanjske strane, prema rešetkama.
- Postavite željenu rešetku **(8)** na nož tako što ćete dvije pločice umetnuti u dva zareza na bloku.
  Do kraja namotajte maticu **(9)**, ali ga nemojte blokirati.
- Provjerite kako ste postavili dijelove. Pri rotaciji, vreteno ne smije biti previše labavo niti blokirano. U suprotnom, ponovite postupak postavljanja.

Postavljanje jedinice na aparat

Aparat treba biti isključen iz mreže.
- Nagnite jedinicu za mljevenje na desnu stranu **(slika.2)**.
- Postavite je u blok motora do kraja i okrenite ga lijevo, a zatim postavite posudicu.
- Zatvorite vratašca **(14).**
- Uključite aparat u mrežu.

VAŽNO:
- Ne ostavljajte aparat da radi „na prazno“ (bez mesa).
- Preporučujemo da filter nakon čišćenja namažete uljem.

- Pripremite sastojke koje želite mljeti, ali prethodno uklonite kosti, hrskavicu i žile.
- Meso narežite na komade (približno 2x2 cm) i stavite ga na posudicu.
- Nikada ne pokušavajte samljeti komade kostiju, hrskavice ili svinjske kože.
- Odaberite filter:
  - mali otvori – Ø 3mm: vrlo krto meso
  - srednji otvori – Ø 4,7 mm: govedina, svinjetina, janjetina, meso od peradi itd.
  - veliki otvori – Ø 7,5 mm: hrenovke, masno meso…
- Kako bi se meso što bolje samljelo, izrežite ga na komade manje nego što je otvor cjevčice.
- Ispod jedinice za mljevenje stavite posudicu.
- Prekidač na stražnjoj strani aparata podesite u položaj «I». **(slika 4)**
- Umetnite komade mesa u jedinicu za mljevenje i potisnite ih potiskivačem **(2)**, ako je to potrebno.

Nikada ne potiskujte meso prstima.

VAŽNO:
Prije uključivanja prekidača, pričekajte da se aparat potpuno zaustavi.

Ako dođe do začepljenja :
- Isključite mašinu za mljevenje, tako što ćete prekidač staviti u položaj «**O**».
- Otvorite vratašca za odlaganje pribora.
- Nekoliko sekundi pritisnite i držite prekidač « **reverse** » kako biste oslobodili namirnice. **(slika 5)**
- Zatim zatvorite vratašca, pritiskom na glavni prekidač uključite aparat i završite mljevenje.

Napomena :
Za neke recepte potrebna je jaka snaga (približno 800 W). Kod takvih recepata nemojte aparat koristiti duže od 30 sekundi.

BIH

Primjer: Pire od graška sa slaninom ili janjetinom.

Namirnice : 100 g slanine ili janjetine - 150 g sirovog oljuštenog graška - 100 g brašna -50 g vode - 20 g bijelog luka - so - biber – maslinovo ulje
- U posudi pomiješajte oljušteni grašak i brašno, a zatim postepeno dodajite vodu dok ne dobijete jednoličnu smjesu.
- Sve stavite u posudicu mašine za mljevenje.
- Uključite aparat i postepeno pomoću potiskivača gurajte smjesu u otvor.
- Zatim dodajte slaninu ili janjetinu narezanu na komadiće 2 cm x 2 cm i bijeli luk.
- Smjesu ulijte u lonac sa 1,5 litrom vode. Promiješajte i kuhajte 20 do 30 minuta.
- Nakon kuhanja, dodajte 1/2 čaše maslinovog ulja i sve promiješajte.

Aparat je zaštićen sigurnosnim osiguračem ugrađenim na osovini spirale (6). Da biste spriječili opterećenje ili nepoželjno blokiranje, postupajte tačno prema uputama o rezanju namirnica.

Odvajanje

Nakon upotrebe ugasite aparat i isključite ga iz mreže.
- Pritisnite tipku za odvajanje **(4)** koje se nalazi na prednjoj strani aparata.
- Okrenite jedinicu za mljevenje udesno.
- Odvojite jedinicu povlačenjem.
- Odvijte maticu sa jedinice za mljevenje i uklonite dodatke pritiskom na vreteno.
- Aparat isključite iz mreže prije svakog čišćenja i prije odvajanja raznih dodataka.
- Čistite ga vlažnom krpom. Sve druge dijelove možete čistiti vrućom vodom i deterdžentom. Ne koristite abrazivna sredstva.
  Nož i rešetke mašine za mljevenje nisu nehrđajući. Preporučuje se da ih prije svake upotrebe namažete jestivim uljem.

Blok motora nikad ne uranjajte u vodu.

Dakle, jedinicu za mljevenje (5), spiralu (6), nož (7), rešetke (8) i maticu (9) nemojte stavljajti u mašinu za suđe.

BIH

Odlaganje

Pribor možete odložiti na za to predviđenom mjestu: ispod vratašca **(14)** na stražnjem dijelu aparata **(slika 6)**.
Kabl možete smotati pod aparat **(slika 7)**.

Dodatni pribor

Cjevčica za kobasice (prema tipu)

Ovaj dodatak se koristi bez rešetke i noža. Postavlja se na jedinicu za mljevenje i omogućava jednostavno pripremanje kobasica.

Postavljanje (slika 8):

- Postavite spiralu u blok.
- Postavite cjevčicu za kobasice.
- Postavite maticu.
- Postavite blok na aparat.

Upotreba :

- Pripremite smjesu za mljevenje i začine po ukusu.
- Namočite crijevo u mlaku vodu da postigne elastičnost, a zatim ga postavite na cjevčicu **(10)**.
- Smjesu stavite u posudicu, uključite aparat i pomoću potiskivača potisnite smjesu do kraja cjevčice.
- Isključite aparat i na kraju crijeva napravite čvor.
- Ponovno uključite aparat i nastavite potiskivati smjesu pomoću potiskivača.

Pribor za ćevapčiće (prema tipu)

Ovaj dodatak se ne koristi niti sa rešetkom niti sa nožem. Postavlja se na mašinu za mljevenje mesa, te omogućava dobivanje mješavine (janjetina + crijeva) u obliku cjevčice. Dobivene cjevčice izrezane su na kratke komade, punjene su mješavinom mljevenog mesa, a krajevi su pričvršćeni. Te kuglice (cjevčice) se prže.

Postavljanje : Isto kao kod cjevčice za kobasice **(slika 9)**.

Spirala za pecivo (J) (prema tipu)

BIH

Postavljanje (slika 10) :

- Postavite spiralu **(6)** u jedinicu **(5)** glave za mljevenje.
- Stavite formu **(12b)** u podupirač **(12a)** i kompletan dio postavite na glavu za mljevenje. Vodite računa da se svi dijelovi uglave u odgovarajuće ureze jedinice za mljevenje **(5)** i zavrnite maticu **(9)** na stražnjoj strani.
- Ovako pripremljenu glavu postavite na blok motora **(1)**, kako je prikazano na. **(slika 10)**

Napomena : Ovi dodaci se koriste bez rešetke i noža

Upotreba :

- Pripremite tijesto (najbolje rezultate ćete postići ako pripremite manje tvrdo tijesto).
- Odaberite kalup. To ćete učiniti pomjeranjem strelice prema odabranom obliku.
- Uključite aparat i ubacujte tijesto.

Pribor za sokove i kaše (prema tipu)

Ovi dodaci se koriste za pravljenje kaša (crveno voće, paradajz) i sokova (jabuke, kruške, narandže itd.). Postavljaju se na jedinicu za mljevenje **(5).**

Postavljanje (slika 10) :

- Pričvrstite jedinicu za mljevenje **(5)** na blok motora **(1).**

- Postavite vijak **(13a)** u jedinicu za mljevenje **(5)**.
- Postavite odabrani filter :
  - **(13b)**, filter sa otvorima različite veličine, za pravljenje kaša ili
  - **(13c),** filter sa malim otvorima za pravljenje sokova.
- Zavrnite maticu na jedinici za mljevenje **(5).**
- Postavite posudu za odvođenje soka **(13d)** ispod pripremljenog filtera **(13b ili 13c)**.

Upotreba :

- **Kaša** : Koristite filter **(13b)** sa dva različita prečnika otvora za postizanje najboljeg rezultata.

Za pravljenje kaše koristite isključivo svježe voće. S obzirom na godišnje doba i kvalitetu voća, preporučujemo vam da propasirate voće u aparatu dva puta, kako biste dobili što veću količinu soka.

- **Sok**: Koristite filter **(13c)** sa istim prečnikom otvora.

Posudu za sok stavite ispod posude za odvođenje soka **(13d)**,a drugu posudu stavite ispod filtera **(13b ili 13c)**, koja će prihvatiti otpad.
Čim dodatke ispravno postavite, možete koristiti aparat na uobičajen način.

Čišćenje aparata :

Svi dijelovi se moraju prati toplom vodom i deterdžentom.
Nikada ne koristite abrazivna sredstva. Rešetke ćete najlakše očistiti pomoću četkice (kao što je npr. četkica za zube).

VAŽNO :
Pojedinačne dijelove ne perite u mašini za suđe.

BIH

Kada električni ili elektronski aparat prestane služiti



Doprinesimo zaštiti okoline!



Vaš aparat sadrži veliku količinu materijala koji se mogu dalje iskoristiti ili reciklirati.



Zato ga odnesite u sabirni centar ili ovlašteni servis, gdje će sa njim postupiti na ispravan način.

Sigurnosne upute

- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).
- Uređaj je namijenjen za rad na izmjeničnoj struji. Prije uporabe provjerite da li napon uređaja odgovara naponu električne mreže.
- Nemojte rabiti uređaj u blizini izvora topline ili otvorenog plamena (štednjaka na plin).
- Uređaj koristite samo na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Nemojte ga preokretati.
- Uređaj treba isključiti iz struje:
  - ako se tijekom rada pojave problemi,
  - prije svakog čišćenja ili održavanja,
  - nakon uporabe,
  - pri svakoj zamjeni dodatnih dijelova
- Uređaj nemojte isključivati iz struje povlačenjem za kabel.
- Produžni priključni vod rabite samo nakon što ste provjerili da je u dobrom stanju.
- Uređaj se ne smije koristiti:
  - ako je pao na tlo,
  - ako je nož oštećen ili nepotpun.
- Ako je priključni vod oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, servis ili ovlaštena osoba kako bi se izbjegle nezgode.
- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena i uporaba koja nije u skladu s uputama oslobađa Tefal svake odgovornosti i jamstvo se poništava.
- Meso ne potiskujte prstima, uvijek koristite potiskivač.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu.
- Uređaj držite van dosega djece.

Opis uređaja

HR

1. Blok motora
2. Potiskivač
3. Nastavak za punjenje
4. Tipka za oslobađanje glave za mljevenje
5. Glava za mljevenje
6. Puž
7. Nož
8. Rešetke (prema tipu):
a. mali otvori - Ø 3mm
b. srednji otvori - Ø 4,7mm
c. veliki otvori - Ø 7,5 mm
9. Navrtka
10. Nastavak za kobasice (ovisno o modelu)
11. Nastavak za ćevape (ovisno o modelu)
12. Nastavak za kekse (ovisno o modelu):
12a: Nosač
12b: Oblik
13. Nastavak za sokove i kaše (ovisno o modelu) :
13a: puž
13b: filter s otvorima razne veličine za kašu
13c: lijevak za sok
14. Poklopac

Uporaba

Nožem rukujte pažljivo jer je vrlo oštar.

Prije prve uporabe, operite sve dijelove sredstvom za pranje posuđa i dobro ih osušite.
Rešetka i nož trebaju ostati masni. Namažite ih uljem.
Nemojte koristiti uređaj na prazno, ako rešetka i nož nisu nauljeni.

Postavljanje glave za mljevenje (slika 1)

- Umetnite puž **(6)** (dugo vreteno sprijeda) u glavu za mljevenje **(5)**.
- Postavite noževe **(7)** na kraću stranu vretena, tako da oštrice postavite s vanjske strane, prema rešetkama.
- Postavite željenu rešetku **(8)** na nož tako što ćete dvije pločice umetnuti u dva zareza na glavi.
  Do kraja namotajte navrtku **(9)**, ali ga nemojte blokirati.
- Provjerite kako ste postavili dijelove. Pri rotaciji, vreteno ne smije biti previše labavo niti blokirano. U suprotnom slučaju
  ponovite postupak postavljanja.

Postavljanje glave za mljevenje na uređaj

Uređaj treba biti isključen iz struje.
- Nagnite glavu za mljevenje na desnu stranu **(slika 2).**
- Postavite glavu za mljevenje do kraja u blok motora i okrenite ga lijevo, a zatim postavite
  Nastavak za punjenje.
- Zatvorite poklopac **(14)**.
- Uključite uređaj u struju.

VAŽNO :
- Ne ostavljajte uređaj da radi na prazno (bez mesa).
- Preporučujemo da filter nakon čišćenja namažete uljem.

- Ne ostavljajte uređaj da radi na prazno (bez mesa).
- Preporučujemo da filter nakon čišćenja namažete uljem.
- Pripremite sastojke koje želite mljeti, a prethodno uklonite kosti, hrskavicu i kožu.
- Meso narežite na komade (približno 2x2 cm) i stavite ga na pliticu.
- Nikada ne pokušavajte samljeti komade kostiju, hrskavice ili svinjske kože.
- Odaberite filter:
  - mali otvori – Ø 3mm: vrlo mekano meso
  - srednji otvori – Ø 4,7 mm: govedina, svinjetina, janjetina, meso od peradi itd.
  - veliki otvori – Ø 7,5 mm: hrenovke, masno meso…
- Kako bi se meso što bolje samljelo, izrežite ga na komade manje nego što je otvor cijevi.
- Pod blok za mljevenje stavite pliticu.
- Prekidač na zadnjoj strani uređaja podesite u položaj «I» (slika 4).
- Umetnite komade mesa u blok za mljevenje i gurajte ih potiskivačem (2), ako je to potrebno.

HR

Nikada ne potiskujte meso prstima.

VAŽNO:
Prije pritiska na prekidač pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi.

Ako dođe do začepljenja:
- austavite stroj za mljevenje tako što ćete prekidač staviti u položaj «**O**».
- Otvorite poklopac za spremanje pribora.
- Nekoliko sekundi pritisnite i držite prekidač « **reverse** » kako biste oslobodili namirnice **(slika 5)**;
- Zatim zatvorite poklopac, pritiskom na glavni prekidač pustite uređaj u rad i završite mljevenje.

Napomena:
Neki recepti zahtijevaju jaču snagu (približno 800 W). Kod takvih recepata nemojte uređaj koristiti duže od 30 sekundi neprekidno.

Primjer: Pire od graška sa slaninom ili janjetinom.

Namirnice : 100 g slanine ili janjetine - 150 g sirovog oljuštenog graška - 100 g brašna -50 g vode - 20 g češnjaka - sol - papar – maslinovo ulje
- U posudi pomiješajte oljušteni grašak i brašno, a zatim postupno dodavajte vodu dok ne dobijete jednoličnu smjesu.
- Sve stavite u nastavak za punjenje stroja za mljevenje.
- Uključite stroj i postupno pomoću potiskivača gurajte smjesu u otvor.
- Zatim dodajte slaninu ili janjetinu narezanu na komadiće 2 cm x 2 cm i češnjak.
- Smjesu ulijte u lonac s 1,5 litrom vode. Promiješajte i kuhajte 20 do 30 minuta.
- Nakon kuhanja dodajte 1/2 čaše maslinovog ulja i sve promiješajte.
- Glava za mljevenje je zaštićena sigurnosnim osiguračem ugrađenim na osovini puža (6). Da biste spriječili opterećenje ili nepoželjno blokiranje glave, postupajte točno prema uputama o rezanju namirnica.

Rastavljanje uređaja

Nakon uporabe ugasite uređaj i isključite ga iz struje.
- Pritisnite tipku za oslobađanje glave za mljevenje (4) koji se nalazi na prednjoj strani uređaja.
- Okrenite glavu za mljevenje udesno.
- Skinite glavu za mljevenje tako što ćete je povući.
- Odvijte navrtku s glave za mljevenje i uklonite nastavke pritiskom na vreteno.
- Uređaj isključite iz struje prije svakog čišćenja i prije skidanja raznih dodataka.
- Čistite ga vlažnom krpom. Sve druge dijelove možete čistiti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Ne koristite abrazivna sredstva.
  Nož i rešetke stroja za mljevenje nisu nehrđajući. Preporuča se da ih prije svake uporabe namažete jestivim uljem.

Blok motora nikad ne uranjajte u vodu.

Glavu za mljevenje (5), puž (6), nož (7), rešetke (8) i navrtku (9) ne stavljajte u perilicu posuđa.

HR

Pohrana

Pribor možete čuvati na za to predviđenom mjestu: iza poklopca **(14)** na zadnjem dijelu uređaja **(slika 6).**
Priključni vod možete namotati ispod uređaja **(slika 7).**

Dodatni pribor

Cijev za kobasice (prema tipu)

Ovaj dodatak se koristi bez rešetke i noža. Postavlja se na blok za mljevenje i omogućava jednostavno pripremanje kobasica.

Postavljanje (slika 8):

- Postavite puž u glavu za mljevenje
- Postavite nastavak za kobasice.
- Pričvrstite navrtku.
- Postavite glavu za mljevenje na uređaj.

Uporaba :

- Pripremite smjesu za mljevenje i začine po ukusu.
- Namočite crijevo u mlaku vodu da postigne elastičnost, a zatim ga nataknite na nastavak **(10).**
- Smjesu stavite u nastavak za punjenje, uključite uređaj i pomoću potiskivača gurnite smjesu do kraja nastavka.
- Zaustavite uređaj i na kraju crijeva napravite čvor.
- Ponovno uključite i nastavite gurajući smjesu pomoću potiskivača.

Nastavak za ćevape (ovisno o modelu)

Ovaj nastavak ne rabi se ni s rešetkom ni s nožem. Postavlja se na stroj za mljevenje mesa te omogućuje dobivanje mješavine (janjetina + bulgur od pšenice) u obliku cijevi. Dobivene cijevi izrezane su na kratke komade, punjene su mješavinom mljevenog mesa, a krajevi su pričvršćeni. Te kuglice se prže.

Postavljanje : Isto kao kod nastavka za kobasice **(slika9)**.

Nastavak za kekse (ovisno o modelu)

Postavljanje (slika 10) :

HR

- Postavite puž **(6)** u glavu za mljevenje **(5).**
- Stavite oblik **(12b)** u nosač **(12a)** i kompletan dio postavite na glavu za mljevenje. Vodite računa da se svi dijelovi uglave u odgovarajuće utore glave za mljevenje **(5)** i zavrnite navrtku **(9)** pozadi.
- Ovako pripremljenu glavu postavite na blok motora **(1)**, kako je prikazano na **(slika10).**

Napomena : Ovi dodaci se koriste bez rešetke i noža.

Uporaba :

- Pripremite tijesto (najbolje rezultate ćete postići ako pripremite ne potpuno tvrdo tijesto).
- Odaberite oblik. To ćete učiniti pomicanjem strelice prema odabranom obliku.
- Pustite uređaj u rad i počnite stavljati tijesto.

Nastavak za sok i kaše (ovisno o modelu)

Ovi nastavci se koriste za pravljenje kaša (crveno voće, rajčice) i sokova (jabuke, kruške, naranče itd.). Postavljaju se na glavu za mljevenje **(5)**.

Postavljanje (slika10) :

- Pričvrstite glavu za mljevenje **(5)** na blok motora **(1)**.

- Postavite puž **(13a)** u glavu za mljevenje **(5).**
- Postavite odabrani filter :
  - **(13b),** filter s otvorima različite veličine, za pravljenje kaša ili
  - **(13c),** lijevak za sok
- Zavrnite maticu na glavi za mljevenje **(5)**.
- Postavite posudu pod pripremljeni filter.

Uporaba :

- **Kaša** : Koristite filter **(13b)** s dva različita promjera otvora za postizanje najboljeg rezultata.

Za pravljenje kaše koristite isključivo svježe voće. S obzirom na godišnje doba i kvalitetu voća preporučujemo propasirati meso voća u uređaju dva puta kako biste dobili što veću količinu soka.

- **Sok** : Koristite lijevak za sok **(13c)**.

Posudu za sok stavite pod lijevak za sok **(13c),** drugu posudu stavite pod filter, gdje će se skupljati ostaci iscjeđenog voća.
Čim dodatke ispravno postavite, možete koristiti uređaj na uobičajen način.

Čišćenje uređaja

Svi dijelovi se moraju prati pod toplom vodom uz uporabu sredstva za pranje posuđa.
Nikada ne koristite abrazivna sredstva. Rešetke ćete najlakše očistiti pomoću četkice (kao što je npr. četkica za zube).

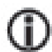
VAŽNO:
Pojedinačne nastavke ne perite u perilici posuđa.

Električni ili elektronski uređaj na kraju vijeka trajanja

HR



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno upotrijebiti.



Odnesite vaš uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

Bezbednosna uputstva

- Aparat je napravljen u skladu sa važećim tehničkim normama i propisima.
- Aparat za napajanje koristi isključivo naizmeničnu struju. Molimo Vas da pre prve upotrebe proverite da li napon struje u Vašem domaćinstvu odgovara naponu aparata.

- Nemojte stavljati niti koristiti aparat pored toplotnog izvora ili blizu otvorene vatre (šporet na gas).
- Koristite aparat isključivo na stabilnoj radnoj površini i pazite da ne dođe do kontakta sa vodom. Blok motora ne sme se stavljati pod tekuću vodu. Nemojte ga okretati naopačke.
- Aparat mora biti isključen iz električne mreže:
  - ako se tokom rada pojave problemi,
  - pre svakog čišćenja ili održavanja,
  - nakon upotrebe,
  - pri svakoj zameni dodatnih delova
- Nikada ne isključujte aparat povlačenjem za kabl.
- Produžni kabl koristite samo ukoliko je on u odličnom stanju.
- Aparat za mlevenje se ne sme koristiti:
  - ako je padao
  - ako je nož oštećen ili nepotpun.
- Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, da bi se izbegle opasnosti može ga zameniti samo proizvođač, servis ili stručna osoba.
- Aparat je namenjen za kućnu upotrebu. Ni u kom slučaju ne sme se koristiti u profesionalne svrhe, a u tom slučaju ni garancija neće važiti.
- Ne pritiskati meso rukom, upotrebljavajte dodatak za pritiskanje.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca, osobe koje nisu upoznate sa radom aparata, niti hendikepirane osobeene. Mogu ga koristiti jedino ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Aparat čuvati van domašaja dece.

Opis aparata

SR

1. Blok motora
2. Dodatak za potiskivanje
3. Tacna za punjenje
4. Dugme za otvaranje bloka motora
5. Blok za mlevenje
6. Spirala
7. Nož
8. Rešetke (prema tipu):
a. mali otvori - Ø 3mm
b. srednji otvori - Ø 4,7mm
c. veliki otvori - Ø 7,5 mm
9. Matica
10. Dodatak za kobasice (u zavisnosti od modela)
11. Pribor Kébbé (u zavisnosti od modela)
12. Spirala za pecivo (u zavisnosti od modela):
12a: podupirač
12b: modla
13. Pribor za pravljenje sokova i kaše (prema tipu) :
13a: spirala
13b: filter sa otvorima različite veličine za kašu
13c: filter sa malim otvorima za sok
13d: deo za odvod soka
14. Vratanca

Upotreba

Nožem rukujte pažljivo, veoma je oštar.

Pre prve upotrebe operite sve delove vodom i deterdžentom i dobro osušite.
Rešetka i nož treba da budu masni. Namažite ih uljem.
Ne dozvolite da uređaj radi na prazno ako rešetka i nož nisu nauljeni.

Montiranje bloka i mašine (slika 1)

- Umetnite spiralu **(6)** (prva duža osovina) u blok mašine za mlevenje **(5)**.
- Postavite nož **(7)** na kraću osovinu spirale, oštricom okrenutom napolje prema rešetki.
- Stavite izabranu rešetku **(8)** na nož, a dve izbočine stavite u dva odgovarajuća zareza. Zavrnite maticu **(9)** do kraja, ali tako da je ne blokirate.
- Proverite delove koje ste montirali. Osovina ne sme da se blokira niti da se okreće tokom rada. U suprotnom, ponovo montirajte mašinu.

Postavljanje bloka na mašinu

Mašinu treba isključiti iz struje.
- Nagnite blok za mlevenje na desnu stranu. **(slika 2).**
- Postavite blok za mlevenje do kraja u blok motora i okrenite ga levo, a zatim postavite tacnu.
- Zatvorite vratanca **(14)**.
- Uključite aparat u struju.

VAŽNO :
- Ne ostavljajte aparat da radi na prazno (bez mesa).
- Preporučujemo da filter nakon čišćenja namažete uljem.

- Ne ostavljajte aparat da radi na prazno (bez mesa).
- Preporučujemo da filter nakon čišćenja namažete uljem.
- Pripremite sastojke koje želite da meljete, a prethodno uklonite kosti, hrskavice i žile.
- Meso isecite na komade (približno 2x2 cm) i stavite ga na tacnu.
- Nikada ne pokušavajte da sameljete komade kostiju, hrskavice ili svinjske kože.
- Izaberite filter:
  - mali otvori – Ø 3mm: vrlo meko meso
  - srednji otvori – Ø 4,7 mm: govedina, svinjetina, jagnjetina, živinsko meso itd.
  - veliki otvori – Ø 7,5 mm: viršle, masno meso…
- Kako bi se meso što bolje samlelo, isecite ga na komade manje nego što je otvor cevi.
- Ispod bloka za mlevenje stavite tacnu.
- Prekidač na zadnjoj strani aparata podesite u položaj «**I**». **(slika 4)**
- Stavite komade mesa u blok za mlevenje i gurajte ih dodatkom za potiskivanje **(2)**, ako je to potrebno.

Nikada ne potiskujte meso prstima

Ako dođe do začepljenja :
- Zaustavite rad aparata tako što ćete prekidač staviti u položaj «**O**».
- Otvorite vratanca za odlaganje pribora.
- Nekoliko sekundi pritisnite i držite prekidač « **reverse** » kako biste oslobodili namirnice. **(slika 5)**
- Zatim zatvorite vratanca, pritiskom na glavni prekidač pustite aparat u rad i završite mlevenje.

VAŽNO:
Pre pritiska prekidača sačekajte da se aparat potpuno zaustavi.

Napomena :
Za neke recepte potrebna je jaka sila (približno 800 W). Kod takvih recepata nemojte aparat koristiti duže od 30 sekundi.

SR

Primer: Pire od graška sa slaninom ili jagnjetinom.

Namirnice : 100 g slanine ili jagnjetine - 150 g sirovog oljuštenog graška - 100 g brašna -50 g vode - 20 g belog luka - so - biber – maslinovo ulje
- U posudu stavite i pomešajte grašak i brašno, a zatim postepeno sipajte vodu dok ne dobijete ujednačenu smesu.
- Sve stavite na tacnu mašine za mlevenje.
- Uključite mašinu i postepeno pomoću dodatka za potiskivanje gurajte smesu u otvor.
- Zatim dodajte slaninu ili jagnjetinu isečenu na komadiće 2 cm x 2 cm i beli luk.
- Smesu sipajte u lonac sa 1,5 litra vode. Promešajte i kuvajte 20 do 30 minuta.
- Nakon kuvanja dodajte 1/2 čaše maslinovog ulja i sve promešajte.

"Mikser" je zaštićen sigurnosnim osiguračem ugrađenim na osovini spirale (6). Da biste sprečili opterećenje ili nepoželjno blokiranje miksera, postupajte tačno prema uputstvima o seckanju namirnica

Demontiranje:

Nakon upotrebe isključite mašinu i isvucite utikač iz struje.
- Pritisnite dugme za skidanje **(4)** koje se nalazi na prednjoj strani mašine.
- Okrenite blok za mlevenje udesno.
- Skinite blok tako što ćete ga povući.
- Odvrnite maticu sa bloka za mlevenje i uklonite dodatke pritiskom na vreteno.
- Mašinu isključite iz struje pre svakog čišćenja i pre demontiranja raznih dodataka.
- Čistite ga vlažnom krpom. Sve druge delove možete čistiti vrućom vodom i deterdžentom. Ne koristite abrazivna sredstva.
  Nož i rešetke aparata za mlevenje nisu nerđajući. Preporučuje se da ih pre svake upotrebe namažete jestivim uljem.

Blok motora nikada ne uranjajte u vodu.

"Glavu miksera" - blok za mlevenje (5), spiralu (6), nož (7), rešetke (8) i maticu (9) ne stavljajte u mašinu za pranje posuđa.

SR

Odlaganje

Pribor možete čuvati na za to predviđenom mestu: ispod vratanca **(14)** na zadnjem delu aparata **(slika 6)**.
Kabl možete spakovati ispod aparata **(slika 7).**

Dodatni pribor

Dodatak za kobasice (u zavisnosti od modela)

Ovaj dodatak se koristi bez rešetke i noža. Postavlja se na blok za mlevenje i omogućava jednostavno pripremanje kobasica.

Montiranje (slika 8):

- Postavite spiralu u blok.
- Postavite dodatak za kobasice.
- Postavite maticu.
- Postavite blok na mašinu.

Upotreba :

- Pripremite smesu za mlevenje i začine po ukusu.
- Pokvasite crevo mlakom vodom da postane elastično, a zatim ga nataknite na cev **(10)**.
- Smesu stavite na tacnu, uključite mašinu i pomoću sredstva za potiskivanje gurnite smesu do kraja cevi.
- Zaustavite mašinu i na kraju creva napravite čvor.
- Ponovo uključite i nastavite gurajući smesu pomoću dodatka za potiskivanje.

Kébbé dodatak (u zavisnosti od modela)

Uz kebbe dodatak ne koristiti rešetku ni nož. Postavlja se na mašinu za mlevenje mesa te omogućuje dobijanje mešavine (jagnjetina + creva) u obliku ćevapa. Dobijeni ćevapi su izrezani na kratke komade, punjeni su mešavinom mlevenog mesa, a krajevi su pričvršćeni. Te kuglice se prže.

Montiranje : Kao kod dodatka za kobasice **(slika 9)**.

Spirala za pecivo (J) (u zavisnosti od modela)

Montiranje (slika 10) :

- Postavite spiralu **(6)** u blok **(5)** glave za mlevenje.
- Stavite modlu **(12b)** u podupirač **(12a)** i kompletan deo postavite na glavu za mlevenje. Vodite računa da se svi delovi uglave u odgovarajuće ureze bloka za mlevenje **(5)** i zavrnite maticu **(9)** pozadi.
- Ovako pripremljenu glavu postavite na blok motora **(1)**, kako je prikazano na **(slika 10)**.

Napomena : Ovi dodaci se koriste bez rešetke i noža.

Upotreba :

- Pripremite testo (najbolje rezultate ćete postići ako pripremite testo koje nije previše tvrdo).
- Izaberite modlu. To ćete učiniti pomeranjem strelice prema odabranom obliku.
- Uključite aparat i počnite da stavljate testo.

Pribor za pravljenje sokova i kaše (u zavisnosti od modela)

Dodaci se koriste za pravljenje kaša (crveno voće, paradajz) i sokova (jabuke, kruške, narandže itd.). Postavljaju se na blok za mlevenje **(5)**.

Montiranje (slika 10) :

- Pričvrstite blok za mlevenje **(5)** na blok motora **(1)**.

• Postavite spiralu **(13a)** u blok za mlevenje **(5)**.
• Postavite izabrani filter :
- **(13b)**, filter sa otvorima različite veličine, za pravljenje kaša ili
- **(13c),** filter sa malim otvorima za pravljenje sokova.
• Zavrnite maticu na bloku za mlevenje **(5)**.
• Postavite posudu za odvođenje soka **(13d)** ispod filtera **(13b ili 13c).**

Upotreba :

• **Kaša** : Koristite filter **(13b)** sa dva različita prečnika otvora za postizanje najboljeg rezultata.

Za pravljenje kaše koristite isključivo sveže voće. S obzirom na godišnje doba i kvalitet voća preporučujemo da sameljete voće u aparatu dva puta kako biste dobili što veću količinu soka.

• **Sok** : Koristite filter **(13c)** sa istim prečnikom otvora.

Posudu za sok stavite ispod posude za odvođenje soka **(13d)**, drugu posudu stavite ispod filtera **(13b nebo 13c)**, za skupljanje otpada.
Čim dodatke ispravno postavite, možete koristiti aparat na uobičajen način.

Čišćenje aparata

Svi delovi se moraju prati pod toplom vodom uz upotrebu deterdženta.
Nikada ne koristite abrazivna sredstva. Rešetke ćete najlakše očistiti pomoću četkice (kao što je npr. četkica za zube).

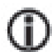
VAŽNO :
Pojedinačne delove ne perite u mašini za pranje posuđa.

Kada električni ili elektronski uređaj prestane da funkcioniše

SR



Doprinesimo zaštiti čovekove okoline!



Vaš aparat sadrži materijale koji se mogu dalje iskoristiti ili reciklirati.



Odnesite aparat u centar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

Инструкции за безопасност

- редът отговаря на техническите изисквания и действащите норми.
- Предназначен е да работи единствено с променлив ток. Преди първата употреба моля проверете дали напрежението на мрежата отговаря на указаното върху пластината с данни върху уреда.
- Не поставяйте и не използвайте този уред върху горещ котлон или в близост до пламък (газова печка).
- Уредът да се използва само върху стабилен работен плот далеч от вода. Да не се преобръща с дъното нагоре.
- Уредът трябва да се изключи от мрежата:
  - ако по време на използването му се появи аномалия от какъвто и да е характер
  - пред всяко негово чистене и поддръжка,
  - след употреба или ако не е под наблюдение,
  - при всяка смяна на неговите приставки
- Никога не дърпайте кабела, за да изключите уреда от мрежата.
- Не използвайте удължител, без да се уверите, че е в идеално състояние.
- Този домакински електроуред не трябва да се използва ако:
  - е паднал на земята,
  - ножът е повреден или липсват негови части.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен от производителя, от оторизиран сервиз или от лице с необходимата квалификация, за да се избегне евентуален риск.
- Продуктът е предназначен за домакински цели, в никакъв случай не може да се използва за професионални цели. В подобен случай е невалидна гаранцията от производителя и последният не носи никаква отговорност за причинените евентуално щети.
- Никога не натъпквайте месото с пръсти. Винаги използвайте буталото.
- Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца), чието физическо, сетивно или душевно състояние е нарушено, или от лица без опит и познания, с изключение на случаите, когато имат на разположение лице, отговорно за тяхната безопасност, упражняващо надзор или даващо инструкции относно употребата на уреда.
- Да не се допуска играенето на деца с уреда.

Описание на уреда

1. Основен блок с мотора
2. Бутало
3. Тава за продукти
4. Бутон за освобождаване на блока за смилане
5. Блок за смилане
6. Спирала
7. Нож
8. Сита (според модела):
a. малки отвори - Ø 3мм
b. средни отвори - Ø 4,7мм
c. големи отвори - Ø 7,5 мм
9. Гайка
10. Фуния за кренвирши (според модела)
11. Приставки ‘Kébbé’ (според модела)
12. Спирала за тестени изделия (според модела):
12a: подставка
12b: форма
13. Приставки за приготвянето на сокове и пюрета (според модела) :
13a: винт
13b: филтър с отвори с различна големина за пюрета
13c: филтър с малки отвори за сокове
13d: улей за сока
14. Капак

BG

Употреба

Манипулирайте внимателно с ножа, остриетата са много остри.

Преди първата употреба , измийте всички приставки с вода и препарат за миене на съдове и добре ги подсушете.
Решетката и ножът трябва да останат мазни. Намажете ги с олио. Не включвайте уреда да работи празен, ако решетката и ножът не са гресирани.

Сглобяване на блока за смилане (фигура 1)

- Пъхнете винта **(6)** (с дългата ос напред) в блока за смилане **(5)**.
- Поставете ножа **(7)** върху късата ос на винта, като нагласите остриетата в посока навън, към решетката.
- Поставете избраната решетка **(8)** върху ножа, като напаснете двата шипа в двете гнезда на блока. Накрая завинтете гайката **(9)**, без да блокирате движението.
- Проверете как сте сглобили. Оста не трябва нито да е хлабава, нито да блокира въртенето. Ако нещо не е наред, сглобете отново.

Поставяне на блока към уреда

Уредът трябва да е изключен от мрежата.
- Наклонете блока за смилане надясно **(фигура 2)**.
- Прикачете блока за смилане към основната част с мотора и го завъртете наляво, след което поставете тавата.
- Затворете капака **(14)**.
- Включете уреда.

Внимание:
- Не оставяйте уреда да върти на празен ход (без месо).
- Препоръчваме след почистването й решетката да се смаже с олио.

- Пригответе си продуктите, които желаете да смелете и предварително ги обезкостете, отстранете също хрущялите и нервите.
- Нарежете месото на късове (приблизително 2x2 см) и го пъхнете в тавата.
- Никога не се опитвайте да мелете парчета от костите, хрущялите или свинска кожа.
- Изберете си решетка:
  - малки отвори – Ø 3 мм: изключително крехки меса
  - средни отвори – Ø 4,7 мм: говеждо, свинско, агнешко, птиче
  - големи отвори – Ø 7,5 мм: кренвирши, масни меса
- С цел доброто му смилане нарежете месото на късчета с размери по-малки от тези на гърлото на фунията.
- Пригответе си съд под блока за смилане.
- Нагласете прекъсвача от задната страна на продукта на позиция «I» **(фигура 4)**.
- Пъхайте късчета месо в блока за смилане и ако е необходимо, притиснете с буталото **(2)**.

Никога на натискайте месото с пръсти!

BG

ВАЖНО:
Изчакайте уредът да спре напълно, преди да задействате прекъсвача.

При задръстване на уреда :
- Спрете мелачката, като поставите ключа в положение «**O**».
- Отворете капака за прибиране на приставките.
- Натиснете в продължение на няколко секунди ключа за заден ход « **reverse** », за да освободите хранителните продукти **(фигура 5)**.
- лед това затворете капака и отново включете от основния ключ, за да довършите меленето.

Бележка:
Някои рецепти изискват по-голяма мощност (около **800 W)**. При такива рецепти не надвишавайте времето за работа от **30** секунди.

ПРИМЕР: Пюре от грах със сланина или овче месо.

Продукти : 100 гр. сланина или овче месо - 150 гр. суров натрошен грах - 100 гр. брашно - 50 гр. вода - 20 гр. чесън - сол - пипер - зехтин
- Смесете в един съд граха с месото, след това постепенно доливайте водата до получаването на еднородна смес.
- Сипете сместа в тавата към мелачката.
- Включете уреда и постепенно притискайте сместа в улея с помощта на буталото.
- После добавете сланината или овчето месо, нарязани на парчета 2 x2 см, заедно с чесъна.
- Изсипете сместа в тенджера, в която сте сложили 1,5 литра вода. Разбъркайте и оставете да ври около 20-30 минути.
- След като стане готово, добавете половин чаша зехтин и разбъркайте.

"Миксерът" е предпазван от предпазващо устройство на оста на спиралата (6). За да предотвратите претоварването или нежеланото блокиране на миксера, преди употребата му прочетете инструкциите за рязане на хранителните продукти и за избора на решетките.

Разглобяване

След употреба изключете уреда от ключа и от мрежата.
- Натиснете бутона за освобождаване (4), намиращ се върху лицевата страна на уреда.
- Наклонете блока за смилане надясно.
- Издърпайте блока, за да го извадите.
- Развийте гайката на блока за смилане и издърпайте приставките от оста.
- Изключвайте уреда от мрежата всеки път преди да го почиствате и преди да извадите различните приставки.
- Почиствайте го с влажна кърпа. Всички останали части могат да се мият с топла вода и препарат за миене на съдове. Никога не използвайте абразивни препарати.

  Препоръчва се ножът и решетките от месомелачката след всяко почистване да се смазват с трапезно олио.

Не потапяйте блока с мотора във вода!

"Главата на миксера", т.е. блока за мелене (5), спиралата (6), ножа (7), мрежата (8) и гайката (9) не трябва да се мият в съдомиялна машина.

Прибиране

BG

Приставките се прибират в предвиденото за това място: под задния капак на уреда (14) **(фигура 6).**
Кабелът може да се навие под уреда (**фигура 7**).

Допълнителни приставки

Фуния за кренвирши (според модела)

Тази приставка се използва без решетка и нож. Поставя се върху блока за смилане и с нея лесно могат да се приготвят наденици.

Сглобяване (фигура 8):

- Прикрепете спиралата към блока.
- Сложете фунията за кренвирши.
- Завинтете гайката.
- Прикрепете блока към уреда.

Употреба :

- Пригответе каймата с подправки по ваш вкус.
- Натопете червото в хладка вода, за да възвърне еластичността си, след което го нанижете върху фунията **(10)**.
- Поставете каймата в тавата, включете уреда и с буталото натиснете каймата, за да стигне до края на фунията.
- Спрете уреда и направете възел на края на червото.
- Отново включете уреда и продължете по същия начин да избутвате каймата с буталото.

Приставки Kébbé (според модела)

Тази приставка се използва без решетка и нож. Поставя се върху блока за смилане и с нея се приготвя смес (агнешко месо + булгур) с цилиндрична форма. Получените “цилиндри” се нарязват на малки късове, допълват се със сместа от каймата, а краищата се притискат. Тези кюфтета се пържат.

Сглобяване : Подобно на сглобяването на фунията за кренвирши. **(фигура 9)**.

Спирала за тестени изделия (J) (според модела)

Сглобяване (фигура 10) :

- Прикрепете спиралата **(6)** към блока за смилане **(5)** на коронната гайка за мелене.
- Наместете формата **(12b)** в поставката **(12a)** и така сглобената част наместете в коронната гайка за мелене. Внимавайте всички части да паснат в жлеба на блока за смилане **(5)** и затегнете гайката **(9)** отзад.
- Поставете така закрепената коронна гайка към блока с мотора **(1)**, както е изобразено на **(фигура 10)**.

Важно : тази приставка се използва без решетка и без нож.

BG

Употреба :

- Пригответе си тесто (най-добър резултат ще постигнете, ако приготвите не напълно твърдо тесто).
- Изберете си форма. Това се постига посредством преместване на стрелката в посока на избраната форма.
- Включете уреда и започнете да придавате тестото.

Приставки за приготвянето на сокове и пюрета (според модела)

Тази приставка се използва за приготвянето на пюрета (пресни плодове, домати) и сокове (ябълки, круши, портокали и т.н.). Прибавя се към блока за смилане **(5)**.

Сглобяване (фигура 10) :

- Прикрепете блока за смилане **(5)** към блока с мотора **(1)**.

- Наместете винта **(13a)** в блока за смилане **(5).**
- Прибавете на място избрания филтър :
  - **(13b)**, филтър с отвори с различна големина за приготвянето на пюрета, или
  - **(13c)**, филтър с малки отвори за приготвяне на сокове.
- Затегнете гайката върху блока за смилане **(5)**.
- Прибавете улея за изцеждания сок **(13d)** под приготвения филтър **(13b или 13c)**.

Употреба :

- **Пюре** : Използвайте филтър **(13b)** с два различни размера на отворите с цел постигането на най-добър резултат.

За приготвянето на пюрета използвайте изключително пресни плодове. Според годишния сезон и качеството на плодовете препоръчваме месото на плода да се пасира два пъти с уреда с цел получаването на колкото се може по-голямо количество сок.

- **Сок** : Използвайте филтър **(13c)** с еднакъв диаметър на отворите.

Пригответе съд за сока под улея на изцеждания сок **(13d)**, пригответе още един съд под филтъра **(13b или 13c)**, който ще е за отпадъчната част.
След като сглобите приставките на техните места можете да използвате уреда по обикновения начин.

Чистене на уреда :

Всички части трябва да се мият с топла течаща вода и препарат за миене.
Никога не използвайте абразивни препарати. Чистете решетките най-лесно с четка (например с четка за зъби).

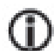
ВАЖНО:
да не се мият отделните части в съдомия0лна машина

Електрически или електронен уред в края на неговия експлоатационен живот



Вземете участие в предпазването на околната среда!

BG



Вашият уред притежава голямо количество използваеми или рециклируеми материали.



Предайте уреда в център за вторични суравини или в оторизиран сервиз, където ще бъде преработен..

Safety instructions

- This appliance complies with applicable technical rules and standards at time of manufacture.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat stable heat resistant working surface away from water being splashed. Do not turn it upside down.
- Disconnect the appliance:
  - if it is not working correctly,
  - before cleaning or maintenance,
  - after use or if it has been left unattended,
  - on each accessory change.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- Before using an extension lead, always first make sure it is in good condition.
- You must not use a household electrical appliance if:
  - it has been dropped,
  - the blade is damaged or incomplete.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's authorised Service Dealer, or a person with similar qualification, to avoid any risk of danger.
- This product is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Do not use your fingers to push meat into the grinding unit. Always use the pusher.
- This appliance is not intended for use by children or persons who may suffer from a mental and/or physical impairment – unless they are adequately supervised in its operation and use by an adult responsible for their safety. Persons who have a limited or no understanding in the operation and use of this appliance must first read and fully understand the contents of these instructions and where appropriate seek additional guidance on its use from an adult responsible for their safety.

Description

1. Motor unit
2. Pusher
3. Feeder tray
4. Button to unlock grinding unit
5. Grinding unit
6. Screw
7. Blade
8. Grids (according to model)
a. small holes – dia. 3mm
b. medium holes dia. 4.7mm
c. large holes dia. 7.5mm
9. Nut
10. Funnel for sausages (according to model)
11. "Kebbé" mincing tool (according to model)
12. Biscuit maker (according to model)
12a: support
12b: mould
13. Juice and coulis accessory (according to model)
13a: screw
13b: filter with combined holes for coulis
13c: juice guide
14. Door

Use

GB

Handle the blade with caution as it has very sharp cutting edges.

Before first use, wash all accessories with soapy washing-up liquid water and wipe dry carefully.
The grill and the knife need to be kept oiled. Coat them with oil.
Do not use your appliance empty, if the grill and the knife are not oiled.

Assembling the grinding unit: (fig. 1)

- Introduce the screw **(6)** (long shaft first) into the grinding unit **(5)**.
- Position the blade **(7)** on the short shaft of the screw setting the cutting edges facing outside on the grid side.
- Place the selected grid **(8)** on the blade and slot the two lugs into the two slots of the unit.
- Screw in the nut **(9)** fully without sticking.
- Check assembly. The axis must neither be loose nor stick in rotation. If loose or stuck, repeat assembly operations.

Fitting the grinding unit on the appliance:

Make sure the appliance is switched off at the mains or unplugged.

- Tilt the grinding unit to the right. **(fig. 2)**.
- Fully engage the grinding unit into the motor unit and turn to the left, then engage the tray.
- Close the door **(14)**.
- Connect the appliance.

Caution:

- Do not run the appliance empty (without grinding meat).
- You are advised to apply cooking oil to the grid after cleaning.

- Prepare the ingredients to be chopped, first removing bones, cartilage, sinews and rind.
- Cut the meat into pieces (about 2cm x 2cm) and place them on the tray.
- Never attempt to chop bits of bone, cartilage and rind.
- Select the grid:
  - small holes: dia. 3mm: very tender meat
  - medium holes: dia. 4.7mm: beef, pork, lamb, poultry, etc.
  - large holes: dia. 7.5mm: sausages, fatty meats, etc.
- For maximum efficiency, cut pieces to a smaller size than the funnel.
- Put a bowl under the grinding unit.
- Set the switch on the rear of the appliance to **"I" (fig. 4)**.
- Introduce the pieces of meat into the grinding unit and push in using the pusher **(2)** if necessary.

Never push with your fingers.

What to do if clogging occurs:

- Set the switch to the **"O"** position to stop the grinding unit.
- Open the accessory storage door.
- Press the "**reverse**" switch for a few seconds to release the food. **(fig. 5)** ;
- Then close the door and start again by pressing the main switch to complete grinding.

IMPORTANT: Wait for the appliance to come to a complete stop before pressing switches.

Note: Some recipes require high power (about 800 W). For such recipes, do not operate for more than 30 seconds at a time.

Example: Purée of split peas with bacon or mutton.

Ingredients: 100 g of bacon or mutton - 150 g raw split peas - 100 g flour -50 ml water - 20 g garlic - salt - pepper – olive oil
- Mix the split peas and flour in a bowl then gradually blend with water to obtain a uniform mix.
- Put this mixture into the grinding unit feeder tray.
- Start the appliance and gradually push the mix into the tube using the pusher.
- Then introduce the bacon or mutton cut into pieces 2 cm x 2 cm with the garlic.
- Pour this mixture into a stewpot containing 1.5 litres of water. Mix and leave to cook for about 20 to 30 minutes.
- After cooking, add ½ a glass of olive oil and mix all together.
- The grinding unit is protected by a mechanical fuse built into the axis of the screw **(6)**.

Check the food cutting instructions and the choice of grid before using the grinding unit so as to avoid abnormal overload or accidental blocking.

Dismantling your appliance:

Switch off and disconnect the appliance after use.

- Press the release button **(4)** located on the front panel of the appliance.
- Turn the grinding unit to the right.
- Fully release the unit and pull out.
- Unscrew the nut from the grinding unit and remove the accessories by pushing on the axis.
- Disconnect the appliance before cleaning and before removing the various accessories.
- Clean it using a damp cloth. All other parts can be washed in hot water using a washing up liquid. Never use scouring products.
  You are advised to coat the blade and grinding unit grids with cooking oil after each cleaning.

Never immerse the motor unit in water.

Do not put the grinding head (including the grinding unit (5), screw (6), blade (7), the grid (8) and nut (9)) into the dishwasher.

Storage:

Store the accessories in the recesses provided under the accessory storage door (14) of the appliance **(fig. 6)**.
You can wind the cord round under the appliance **(fig. 7)**.

Additional accessories

Sausage funnel (according to model)

Use this accessory without the grid or blade. Fit it to the grinding unit for easy sausage making.

GB

Assembly (fig. 8):

- Fit the screw to the unit.
- Position the sausage funnel.
- Screw in the nut.
- Assemble the unit on the appliance.

Use:

- Prepare the sausage meat and season to taste.
- Soak the casing in water so it regains elasticity then thread it onto the tube **(10)**.
- Put the sausage meat into the feeder tray, start up the appliance and press the meat down using the pusher to keep it feeding towards the end of the tube.
- Stop the appliance and make a knot in the casing to seal.
- Start up again and continue pushing the sausage meat with the pusher.

"Kebbe" accessory (according to model)

Use this accessory without the grid or blade. It adapts to the grinding unit so you can prepare mixes (e.g., lamb + bulgur wheat) in a tube shape. Cut the tubes obtained into short sections garnished with a mixture of minced meat and pinch the ends. Fry the meat balls obtained.

Assembly: same as with sausage funnel **(fig. 9)**.

Biscuit maker (J) (according to model)

Assembly (fig. 10) :

- Fit the screw **(6)** in the grinding unit **(5)** of the grinding head.
- Place the mould **(12b)** in the support **(12a)** and place the assembly on the grinding head ensuring that the lugs are aligned with the slots of the grinding unit **(5)** and screw the nut **(9)** in fully.
- Place the head thus fitted on the motor unit (1) as shown in **(fig. 10)**.

Note: this accessory is used without either grid or blade.

Use:

- Prepare the mix (you will obtain better results with a soft mix).
- Choose the shape by pointing the arrow on the chosen shape.
- Start up the appliance and supply with mix.

Juice and coulis accessory (according to model)

Use this accessory to make coulis (red fruits and tomatoes) and juices (apples, pears, oranges, etc.). It fits to the grinding unit **(5)**.

Assembly (fig. 10) :

- Fit the grinding unit **(5)** of the motor unit **(1)**.
- Place the screw **(13a)** in the grinding unit **(5)**.

- Position the filter chosen for your preparation:
  - **(13b)**, filter with combined holes, for coulis or
  - **(13c)**, filter with small holes, for juices.
- Screw the nut onto the grinding unit **(5)**.
- Position the juice guide **(13d)** under the filter fitted **(13b or 13c)**.

Use:

- **Coulis:** Use filter **(13b)** that has 2 filtration hole diameters for better extraction.
  To make coulis, it is essential to use fresh fruit only. According to the season and the quality of the fruit, you are advised to press the pulp a second time to get the most coulis as possible.

- **Juice:** Use filter **(13c)** with its single diameter filtration holes.

Place a recipient under the juice guide **(13d)** to recover the juice and another at the end of the filter **(13b or 13c)** to recover waste.
Once all accessories have been fitted, use your appliance as usual.

Cleaning:

All parts must be cleaned in hot water under the tap, using a washing up liquid. Never use abrasive products. Grids are easily cleaned using a brush (toothbrush style).

CAUTION:
Parts must not be cleaned in the dishwasher.

Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first!

 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

 Leave it at a local civic waste collection point.

GB

Güvenlik talimatları

- Bu cihaz yürürlükteki güvenlik kurallarına ve yönetmeliklere uymaktadır
- Cıhaz sadece değişken akımda kullanım içindir. Şebeke elektrik voltajının cihaz üzerinde belirtilen voltaj ile aynı olup olmadığını kontrol edin
- Cihazı, sıcak yüzeyler üzerinde veya sıcak bir fırının çok yakınında bulundurmayın (gaz ocakları)
- Su sıçramalarına engel olmak cihazı sabit bir zeminde kullanın . Cihaz tersyüz edilmemelidir.
- Cihaz, aşağıdaki durumlarda, prizden çekilmelidir :
  - kullanım sırasında herhangi bir anormallik ortaya çıkarsa
  - her temizlik ve bakım öncesi
  - kullandıktan sonra veya gözetimsiz kaldığında,
  - aksesuarların her değişiminde
- Cihazı kordonundan tutarak prizden çekmeyin İyi durumda, toprak bağlantılı ve en az 10A'lik işletme değerine sahip uzatma kabloları kullanın.Uzatma kablosunu sadece iyi durumdaysa kullanınız.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın :
  - yere düşmüşse,
  - bıçak yıpranmış ya da iyice kullanılamaz hale gelmişse.
- Eğer elektrik kablosu zarar görmüşse, Bu durumda, her türlü tehlikeden kaçınmak için, yetkili servis merkezince veya profesyonel bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, Profesyonel ve hatalı kullanımdan ya da talimatlara uygun kullanılmamasından kaynaklanacak sorunlarda, üretici sorumluluk kabul etmez ve cihaz garanti kapsamı dışında kalır
- Etleri sakın parmaklarınız ile itmeyin her zaman bastırma çubuğunu kullanın.
- Cihazın güvenli kullanımı için gereken fiziki,ruhsal ve anlamsal özellikleri yeterli olmayan kişilerin cihazı refakatçi olmadan kullanmaları yasaktır(çocuklarda dahil). Kaza rizikolarının önüne geçmek için bu cihazı kullanım talimatlarını okumamış kişiler veya çocuklar kullanmamalıdırlar.
- Cihazı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzakta tutunuz.

Cihazın tanımı

1. Motor gövdesi
2. Bastırma çubuğu
3. Tepsi
4. Kıyma aparatı kilit düğmesi
5. Kıyma aparatı
6. Pervane
7. Bıçak
8. Izgara (tipe göre):
  a. küçük delikler - Ø 3mm
  b. orta büyüklükte delikler - Ø 4,7mm
  c. büyük delikler - Ø 7,5 mm
9. Kap
10. Sosis aparatı (tipe göre)
11. İçli köfte aparatı (tipe göre)
12. Ekmek sargısı (tipe göre)
  12a : dayanak
  12b : form
13. Püre ve meyve,sebze suyu donanımı (tipe göre) :
  13a : vida
  13b : püre için değişik büyüklüklerde delikli filtre
  13c : sebze,meyve suyu için küçük delikli filtre
  13d : sebze,meyve suyu boşaltma
14. Kapı

Kullanım

TR

Bıçakla dikkatli hareket ediniz,kenerları çok keskindir.

Ik kullanımdan önce, bütün aksesuarları sabunlu su ile yıkayın ve kurulayın.
Izgara ile bıçak yağlı kalmalıdır. Üzerlerine yağ sürün.
Izgara ile bıçak yağlı değilse, cihazınızı boş durumda döndürtmeyin.

Kıyma aparatının montajı (resim 1)

- Pervaneyi **(6)** kıyma aparatına **(5)** takın (ilk önce uzun eksene).
- Bıçağı **(7)** keskin kısmı dışarı gelecek şekilde, ızgara kısmını, kısa eksenin üzerine vidalayarak yerleştirin.
- Seçtiğiniz ızgarayı **(8)** bıçağın üzerine, iki uzantısı gövdedeki iki yuvaya oturacak şekilde yerleştirin. Ağız contasını **(9)** hareketine engel olmayacak şekilde sıkın.
- Eksen dönerken ne gevşek ne de sıkı olmalıdır. Bu durumda, montajı yeniden yapın

Kıyma aparatının gövdeye takılması

Cihaz fişe takılı olmamalıdır.

- Kıyma aparatını sağa doğru eğin **(resim 2)**.
- Kıyma aparatını motor gövdesine oturtarak aparatı sola doğru çevirin, sonra tepsiyi yerleştirin
- Kapağı kapatın **(14)**.
- Cihazı prize takın

Dikkat:

- Cihazın boş olarak çalıştırmayınız (etsiz).
- Izgarayı temizledikten sonra yağlamanızı tavsiye ederiz.

- Kıymak istediğiniz malzemeleri önceden hazırlayınız,ve önceden kemikleri,kıkırdakları ve sinirleri çıkartınız.
- Eti küçük parçalara kesin (yaklaşık 2x2 cm) ve kaba koyun.
- Hiç bir zaman kemik,kıkırdak veya deri parçalarını kıymaya kalkmayın.
- Izgarayı seçin :
  - küçük delikler – Ø 3mm: çok ince et
  - orta büyüklükte delikler – Ø 4,7 mm: dana,kuzu,tavuk vb.
  - büyük delikler – Ø 7,5 mm: sosisler,yağlı et.
- Etin en iyi şekilde kıyılması için onu boru boğazından daha ince parçalara ayırınız.
- Kıyma aparatı altına kabı koyunuz.
- Cihazın arka tarafındaki açıp-kapama düğmesini **«I»** pozisyonuna ayarlayınız. **(resim 4)**
- Kıyma aparatına et parçalarını koyun ve eğer gerekirse bastırma çubuğuyla **(2)** bastırın

Et parçalarını kesinlikle parmaklarınız ile itmeyin.

Tıkanma durumunda:

- Kıyma makinesini **«0»** konumuna getirerek durdurun.
- Aksesuarları saklama yerinin kapağını açın
- Tıkanıklığa yol açan parçaları atmak için **«reverse»** açma kapama düğmesine birkaç saniye basın
- Kapağı kapattıktan sonra kıyma işlemini bitirmek için ana açma kapama düğmesine basarak makineyi çalıştırın.

DIKKAT: Tekrar çalıştırmak için cihazın tamamen durmasını bekleyin.

Not :

Bazı tariflerin hazırlanması fazla güç gerektirir (yaklaşık 800 W). Bu tarifler için cihazı 30 saniyeden fazla çalıştırmayın.

ÖRNEK: Dana ya da koyun etli bezelye püresi.

Malzeme : 100 gr dana ya da koyun eti – 150 gr ezilmiş çiğ bezelye – 100 gr un – 50 gr su – 20 gr sarımsak – tuz – karabiber – zeytinyağı
- Bir kap içinde bezelyeler ile unu karıştırın, sonra karışıma yavaş yavaş suyu ekleyin.
- Hazırladığınız karışımı tepsiye dökün.
- Cihazı çalıştırın ve karışımı yavaş yavaş bastırma çubuğu yardımıyla borudan içeri itin.
- Daha sonra 2 x 2 cm boyutunda kesmiş olduğunuz et parçalarını ve sarımsağı katın.
- Bu karışımı 1,5 lt su alan bir tencereye dökün. Karıştırarak 20 ile 30 dakika arasında bir süre pişirin.

Piştikten sonra bütün karışımı mikserden geçirip 1/2 bardak zeytinyağı ekleyin.
"Mikser" pervaneye **(6)** yerleştirilmiş bir güvenlik sistemiyle korunur.
Bu sistem aşırı zorlanma durumunda cihazın kilitlenmesine neden olur. Böyle bir durumla karşılaşmamak için, kullanım öncesi kıyım talimatlarını uygulayın.

Cihazı sökme

İşiniz bittikten sonra cihazı düğmesinden kapatın ve prizden çekin.
- Cihazın ön tarafında bulunan kilit açma düğmesine (4) basın.
- Kıyma aparatını sağa doğru çevirin.
- Aparatı çıkarın
- Kıyma aparatının ağız contasını sökün ve eksene bastırarak aksesuarları çıkarın.
- Cihazı her yıkamadan önce ve aksesuarlarını çıkarmadan önce prizden çekin
- Sadece nemli bir bez ile silerek temizleyin. Diğer bütün parçalar bulaşık deterjanı ile suda yıkanabilir. Temizlemek için başka ürün kullanmayın.
- **Et kıyma bıçağının her temizlikten sonra yağlanması önerilir.**

Motor gövdesini suya sokmayın.

"Mikser başlığı", yani kıyma aparatı (5), pervane (6), bıçak (7), ızgaralar (8) ve ağız contasını (9) bulaşık makinesinde yıkamayın.

Saklama

Aksesuarlar, cihazın arkasında saklama yeri olarak tasarlanmış, kapaklı hazneye yerleştirilerek toplanabilir. : cihazın kapının **(14)** altında **(resim 6)**.
Kablo cihazın altında sarılabilir **(resim 7)**.

Diğer aksesuarlar

Sosis Aparatı (tipe göre)

Bu aksesuar ızgara ya da bıçak kullanımı gerektirmez. Kıyma aparatı üzerine oturtularak kolayca sosis yapmanızı sağlar

Montajı (resim 8):

- Pervaneyi takın.
- Sosis aparatını yerleştirin.
- Ağız contasını sıkın.
- Kıyma aparatını cihaza yerleştirin.

Kullanım:

- Ağız tadınıza göre baharat ilave ederek kıymayı hazırlayın.
- Bağırsağı esnek bir hal alması için ılık suya batırın, sonra sosis aparatına (10) geçirin.
- Kıymayı tepsiye koyarak cihazı çalıştırın ve bastırma çubuğu ile iterek kıymanın aparatın ucuna kadar gitmesini sağlayın.
- Cihazı kapatın ve bağırsağın ucuna bir düğüm atın.
- Cihazı tekrar çalıştırın ve kıymayı bastırma çubuğuyla iterek işleme devam edin.

İçli Köfte Aparatı (tipe göre)

Bu aksesuar ızgara ya da bıçak kullanımı gerektirmez. Kıyma aparatı üzerine oturtulur ve tüp biçiminde bir karışım (kuzu eti + bulgur) elde edilmesini sağlar. Elde edilen bu karışımı kısa parçalar ayırıp uçlarını bastırarak kapatın ve kızartın.

Montajı : Sosis aparatı ile aynıdır **(resim 9)**.

Ekmek için sargı (J) (tipe göre)

Montajı (resim 10) :

- Pervaneyi **(6)** kıyma başlığının kıyma aparatına **(5)** takın
- Formu **(12b)** dayanağa **(12a)** yerleştirin ve bütün olarak kıyma başlığına takın. Tüm parçaların kıyma başlığındaki kıyma aparatında bulunan kendi yerlerine oturtulmuş olmasına özen gösterin **(5)** ve arkadaki somunu sıkın **(9)**.
- Bu şekilde ayarlanmış olan başlığı resim 2 motor gövdesine takın **(1) (fig. 10)**.

Not : bu donanım ızgarasız ve bıçaksız kullanılır.

Kullanım :

- Hamuru hazırlayın (tamamen sert olmayan bir hamur hazırladığınızda en iyi sonuçları alabilirsiniz).
- Formu seçin. Bunu oku seçilen biçime getirerek yapabilirsiniz.
- Cihazı açın ve ona hamuru koyun.

Meyve ,sebze suyu ve püre hazırlanması için aksesuarlar (tipe göre)

Bu aksesuarlar püre (kırmızı meyve, domates) meyve ,sebze suyu (elma,armut,portakal vb.) yapımında kullanılır.Kıyma aparatına **(5)** takılır.

Montajı (resim 10) :

- Kıyma aparatını **(5)** motor gövdesine **(1)** sabitleyin

- Vidayı **(13a)** kıyma apatatına (5) takın
- Seçilen filtreyi yerleştirin :
  - **(13b)**, püre yapımı için değişik büyüklüklerdeki delikli filtreleri veya
  - **(13c)**, sebze,meyve suyu için küçük delikli filtreyi.
- Kıyma aparatındaki somunu sıkın **(5)**.
- Sebze,meyve suyu kabını **(13d)** hazırlanmış olan filtrenin altına **(13b veya 13c)** koyun.

Kullanım:

- **Püre:** En iyi sonuçları alabilmek için iki değişik çapta büyüklükte olan delikli filtre kullanınız (13b) .
  Püre yapmak için sadece taze meyveler kullanınız. Daha fazla meyve suyu elde edebilmek için meyvenin sezonuna ve kalitesine göre meyve suyunu iki kere sıkmanızı tavsiye ederiz.

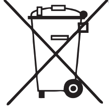
- **Sebze,meyve suyu:** Aynı çaplı delikleri olan filtre kullanınız **(13c)**.

Sebze,meyve suyu kabını **(13d)** sebze,meyve suyu çıkışının altına koyunuz , diğer kabı filtrenin altına koyunuz **(13b veya 13c)** bu artıkları tutacaktır.
Aksesuarları doğru taktığınızda cihazı normal olarak kulllanabilirsiniz..

Cihazın temizlenmesi:

Tüm parçalar sıcak akan suyla ve deterjanla temizlenmelidir.
Hiç bir zaman aşındırıcılar kullanmayınız. Izgarayı en kolay fırça yardımıyla temizleyebilirsiniz (örneğin diş fırçasıyla).

Eğer elektrikli veya elektronik cihazın kullanım ömrü bittiyse



Yaşam alanlarının korunmasına yardımcı oluyoruz!



Cihazınız devamlı kullanılabilecek veya geri dönüştürüle bilicek büyük miktarda materyal içermektedir.



Onu doğru bir şekilde işlem yapılabilecek olan toplama merkezlerine veya yetkili sevislere götürünüz.

TR

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.
1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.
1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
-Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
-Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında,
ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:
Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:



MALIN:

Markası	: TEFAL	
Cinsi	: KIYMA MAKİNASI	
Modeli	: ME71083E	
Belge İzin Tarihi	: 17.07.2008	
Garanti Belge No	: 57049	
Azami Tamir Süresi	: 30 gün	
Garanti Süresi	: 2 yıl	
Kullanım Ömrü	: 7 Yıl	(Usage life) CHANGEABLE to Product

SATICI FİRMANIN

Ünvanı	:
Adresi	:
Tel-Telefax	:
Fatura Tarih ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
TARİH-İMZA-KAŞE	:

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.